TORTE (ricette per il Bimby)

PASTA FROLLA ALL'OLIO
Volevo passarvi questa ricetta di pasta frolla all'olio d'oliva sperimentata più volte con ottimo risultato. Ingredienti: 300 gr di farina, 100 gr di zucchero, 100 gr di olio d'oliva dal fruttato leggero, 1 uovo e 1 tuorlo, 2 o 3 cucchiai di acqua fredda, un pizzico di sale, la buccia grattugiata di un limone. Mettere tutti gli ingredienti nel boccale tranne l'acqua: 20 sec vel 3-5. Se si forma una palla, è inutile aggiungere l'acqua, altrimenti metterla un cucchiaio per volta impastando a vel 5 pochi sec. Far riposare in frigo almeno mezz'ora. Il risultato è una pasta friabile e di ottimo sapore. Ciao a tutti, francesca romana

PASTA FROLLA
Ingredienti: 200 gr. di farina 00; 100 gr. di farina di mandorle (se non la trovi prendi 100 gr. di mandorle e le polverizzi); 1 uovo + 2 tuorli; 100 gr. di burro morbido; 100 gr. di zucchero. Questa ricetta me l'ha regalata una carissima amica ed è così buona che ormai è entrata a far parte della mia cucina. Se preferisci invece: 3 etti di farina 00; 1 uovo+ 3 tuorli; 100 gr. di zucchero; 100 gr. di burro morbido. Io preferisco la prima ma tu provale entrambe. Sono collaudate

BASE PER TORTA DI FRUTTA
Ingredienti: 3 uova - 6 cucchiai di zucchero - 8 cucchiai di farina - 1/2 mis. latte - 4 cucchiai di olio d'oliva - 1/2 bustina di lievito. Io la preparo così: monto le uova (che non devono ASSOLUTAMENTE essere fredde di frigo) mettendo la farfalla a Vel. 3 per 15 min. Aggiungo poi il latte, l'olio e lievito a Vel. 5 per 30' e per ultimo la farina a Vel. 4 e poi circa 20' a Vel. 6. Inforno a 180° per 20 minuti circa (dipende dal forno). Buon lavoro

PAN DI SPAGNA DI MAMMA (tradizionale)
200 g Fecola di Patate (oppure 100 Fecola e 100 Farina OO), 200 g zucchero, 3 uova intere, 1 cucchiaio di latte, 1 bustina lievito Lavorare bene uova, zucchero e latte fino a che diventano quasi bianchi, aggiungere la fecola e lavorare per altri 10 minuti, amalgamare bene il lievito e mettere in una tortiera imburrata (più è grande, max 25 cm, più rimane basso adatto per mascarpone o basi da decorare) e porre in forno riscaldato 170° per 25° circa (Non deve scurirsi! Deve fare solo una piccola crosticina dorata). Per usarlo come base da farcire fare dose doppia o mettere in una tortiera più piccola. E' delizioso anche da mangiare così.... parola di "figlia".... Ciao da Elena

CIAMBELLA ALLO YOGURT CON PESCHE
Ricetta adattata. Ingr: 150 g di farina, 50 g di fecola, 2 pesche, 125 g di yogurt naturale, 2 uova, 130 g di zucchero, 80 g di burro morbido, scorza di 1\2 limone, una bustina di lievito, sale. Mettete nel boccale zucchero e scorza di limone: 20 sec vel turbo. Unite le uova: 30 sec vel 4, il burro morbido: 20 sec vel 5, lo yogurt: 20 sec vel 5, poi la farina, la fecola, il lievito e un pizzico di sale: 30 sec vel 5. Dovete ottenere un composto cremoso. Versate in uno stampo a ciambella di 22 cm imburrato e infarinato e livellate la superficie. lavate e tagliate a spicchi le pesche senza sbucciarle. Disponetele sul dolce premendo leggermente per farle affondare, in modo che si veda appena il dorso dello spicchio. Cuocete in forno caldo a 180° per 40\45 minuti. Lasciate raffreddare e sformatela su un piatto

CIAMBELLA BOLOGNESE
Rivista bimby. Ingr: 500 g di farina, 200 g di zucchero, 150 g di burro freddo da frigo, 2 uova, una bustina di lievito, scorza grattugiata di limone, 50 g di latte, un pizzico di sale. Inserite nel boccale zucchero, uova, burro e sale: 40 sec vel 3. Unite farina, limone, lievito, latte e impastate a vel 6 per il tempo necessario ad amalgamare gli ingredienti. Formate con la pasta due cilindri, spennellate con albume e cospargete di zucchero. Infornate a 180° per 30 minuti

CIAMBELLA ALLA RICOTTA
Ricetta adattata. Ingr: 400 g di ricotta, un limone, 300 g di zucchero, 300 g di farina, 3 uova, una bustina di lievito, sale. Mettete nel boccale zucchero e scorza di limone: 10\15 sec vel turbo. Unite i tuorli, la ricotta e il succo di limone: 20 sec vel 4 spatolando. portate a velocità 5 e dal foro del coperchio con lame in movimento versate la farina mescolata al lievito: 30 sec vel 5. Montate a neve ben ferma le chiare con un pizzico di zucchero e unitele delicatamente all'impasto. Accendete il forno a 180°. Versate il composto in uno stampo imburrato e infarinato e infornate per circa un'ora. lasciatela riposare per 5 minuti, sformatela e lasciatela raffreddare

CIAMBELLA DI ARANCIA CON LA BUCCIA

Ingr: Un'arancia intera lavata bene, 2 misurini e 1\2 di zucchero, 3 uova, un misurino d'olio, 400 g di farina, una bustina di lievito, 1 misurino e 1\2 di succo d'arancia. Inserite nel boccale l'arancia a pezzetti e lo zucchero e omogeneizzate a vel turbo. Poi portate a vel 3 50° per un minuto. Aggiungete l'olio, le uova e lasciate lavorare 1 o 2 minuti a vel turbo. Riportate a vel 5 e versate la farina, il lievito e il succo d'arancia. Infornate a forno caldo a 180° per 30\40 minuti.

CIAMBELLA ALLE NOCCIOLE
200 nocciole 100 fecola 100 farina 150 zucchero 150 burro 3 uova 1 bustina lievito Inserire nel boccale zucchero e nocciole 1min vel turbo, aggiungere le uova e il burro 20 sec. vel 6, unire tutti gli ingrdienti rimasti tranne il lievito 30 sec. vel 6 infine il lievito 10 sec. vel 6.Portare a zero e dare due colpi di turbo. versare l'impasto in uno stampo a ciambella e cuocere 180 per 40 minuti circa.

CIAMBELLA AL CIOCCOLATO
Io l'ho provata ed è buona anche senza burro e uova. PROVARE PER CREDERE! INGR. 250 gr. di zucchero; 200 gr. di farina; 250 gr. di latte; 75 gr. di cacao amaro; 1 bustina di lievito. Inserire lo zucchero nel boccale: 20 sec. a vel. turbo. Unire gli altri ingredienti tranne il lievito: 30 sec. vel. 5. Unire il lievito: 40 sec. vel. 6.Versare in una tortiera a cerniera e spargere sopra un po' di zucchero a velo,infornare a forno preriscaldato a 180 ° per 35 min. c.a. Spero di avervi fatto cosa gradita, specialmente alle golosone di cacao come me. Ciao.

CIAMBELLA ALLE NOCI
ricetta inedita. 200 zucchero 250 farina 1 misurino olio semi 3 uova intere 1 bustina 1 cucchiaino di cannella impastare tutto questo per 30 sec. vel 5/6 poi aggiungere 2 manciate di noci 100 cioccolato dondente a pezzi 3 mele bianche a pezzi amalgamare 30 sec. vel 2/3 spatolando. Infornare per circa
TORTA DI MELE VELOCE
Ricetta adattata. Ingr: 3 mele, 3 cucchiai di farina, 3 cucchiai di zucchero, una bustina di lievito, una bustina di vanillina, 2 uova intere, un misurino di latte tiepido, un cucchiaio d'olio, 20 g di burro, buccia di un limone. Mettete nel boccale zucchero e buccia di limone: 20 sec vel turbo. Unite tutti gli altri ingredienti meno il burro: 30 sec vel 5. Lasciate riposare nel boccale per 30 minuti. Fate andare qualche secondo a vel 5, poi unite le mele tagliate a dadini: 10 sec vel 1, aiutandovi con la spatola. Imburrate e infarinate una tortiera, versate l'impasto, disponete sopra i 20 g di burro a fiocchetti e infornate a 180° per 30 minuti. E' buona tiepida

DOLCE DI FRAGOLE E PANNA
Montare 500 gr. di panna con 90 gr. di zucchero, 28 sec. Vel. 3 (utilizzare la farfalla), porre poi la panna montata in frigo.
Frullare 400 gr. di fracole con 130 gr. di zucchero, 20 sec. vel. 6/7.
Preparare una crema pasticcera fluida (o altra crema a piacere) e farla raffreddare.
Disporre dei biscotti savoiardi in una pirofila e inzuppare gli stessi prima con la salsa di fragole poi con la crema pasticcera fredda.
Ricoprire il dolce con la panna montana e guarnire con pezzi di fragola

DOLCI DELIZIE
prendere 100 gr. di farina e 100 cl di latte mettere nel bimby e frullare per 4 minuti a bassa velocità, aggiungere 4 pesche sbucciate e 20 gr di zucchero , frullare nuovamente a bassa velocità;cuocere per 3 minuti a 100° Versare in una tortiera imburrata e cuocere per 30' a 180-200°. Sformate e servite con zucchero a velo.

TORTA SEMPLICE PER IL THE
Ingr.: 250 gr. di zucchero, 100 gr. di burro morbido, 3 uova, 100 gr. di latte, 30 gr. di farina, 150 gr. di fecola di patate, 1 bustina di vanillina, 1 bustina di lievito, 1 pizzico di sale Esec.: Inserire nel boccale lo zucchero: 30 sec. vel. Turbo. Unire il burro, uova, latte, vanillina e sale: 30 sec. vel. 6. Aggiungere, dal foro del coperchio con lame in movimento vel. 4, farina e fecola: 15 sec. vel. 4 e 15 sec. vel. 7. Unire il lievito: 6 sec. vel. 4. Aiutandosi con la spatola, amalgamare l'impasto e versarlo in una teglia (diam. 24cm.) imburrata ed infarinata. Cuocere in forno preriscaldato a 180° per 40 min

TORTA ALL'ARANCIA
1 yogurt magro-200 gr.zucchero-100 gr.olio di semi-250 gr.farina-scorza sottile di 1 arancia-polpa di 1 arancia senza pellicina-2 uova intere-1 bustina di lievito per dolci-1 pizzico di sale. PROCEDURA: inserire nel boccale zucchero e scorza d'arancia:10se.vel.turbo, aggiungere tutti gli altri ingredienti:30 sec.vel.5.Versare in una teglia o in uno stampo per ciambellone imburrati e infarinati. Infornare in forno già caldo a 180° per 30/35 minuti. Cospargere di zucchero a velo e servire con la salsa. SALSA ALL'ARANCIA: 2 mis.di succo d'arancia-succo di

mezzo limone-1 tuorlo d'uovo-20gr.di burro-150gr.di zucchero-1 cucchiaio di maizena. Battere l'uovo con lo zucchero a vel 3 per pochi secondi aggiungere la fecola e il succo delle arance inserire la farfalla e cuocere per 5 min.80 vel 1 fino a che non addensa. mettere la crema ancora calda nella torta tagliata a metà.

TORTA ALLO YOGURT
inserisco nel boccale il contenuto di un vasetto di yogurt intero poi tengo il vasetto come dosatore e aggiungo un vasetto di olio di mais, uno e mezzo di zucchero, tre di farina, la scorza grattuggiata di un limone, tre uova e infine una bustina di lievito, 30-35 sec.vel.5. nel frattempo con un pò di olio ungo una teglia (24 cm. di diametro) la infarino, verso il composto e inforno a 180° per circa 40',quando è cotta la lascio raffreddare e la ricopro con zucchero a velo. prova è leggera e soffice!!ciao

TORTA ALLO YOGURT
Ingredienti: 100 gr. di yogurt, 90 gr. di olio di semi, 50 gr. di cacao amaro, 160 gr. di farina, 150 gr. di zucchero, 2 uova, 1 bustina di lievito, 1 pizzico di sale. Esecuzione: inserire tutti gli ingredienti nel boccale: 50 sec. vel. 6, spatolando. Versare l'impasto in una teglia (diam. 24 cm.), imburrata ed infarinata e cuocere in forno caldo a 180° per 40 min. circa Servire la torta spolverizzata di zucchero a velo.

TORTA DELLA NONNA
ingredienti: 400 g. di farina, 150 g. di zucchero, 150 di burro, 2 uova, 2 bustine di pinoli, crema pasticcera (come da ricettario), scorza grattugiata di limone, vanillina, 1 busta di lievito per dolci. preparazione: mettere nel boccale lo zucchero, il burro, la farina, le uova, il limone grattugiato e il lievito vel. 6/7 per 20 sec. circa. stendere nella pirofila imburrata e infarinata circa 3/4 dell' impasto sollevando i bordi. versare la crema pasticcera (a temperatura ambiente), ricoprire col rimanente impasto, mettere i pinoli. cuocere in forno caldo 30 min. 180°. quando è fredda spolverizzare con zucchero a velo.

TORTA MORESCO,
ing. 1 hg burro morbido, 1 hg cioccolato fondente in stecca, 3 hg farina, 2 hg zucchero, 2 hg latte 3 uova 1 bustina lievito, 1 pizzico sale. esec. : tritare cioccolato 10 sec. vel turbo. aggiungere tutti gli altri ingredienti 30 sec. vel 5 e per ultimo il lievito 10 sec. vel 5 spatolando. mettere il composto in teglia diam. 24 cm prec. imburrata e cuocere in forno caldo a 160 ° per 40 min.

TORTA SPEZIATA
(non è tratta da nessun libro ma è stata trasportata da me sul bimby). 300gr farina, 250 zucchero, 200 nocciole tritate, 80 cioccolato fondente grattugiato 3 cucchiai di cacao amaro 1 cucchiaino di cannella e 1 bustina scarsa di lievito. tritate prima le nocciole a turbo poi aggiungete tutti gli ingredienti più 4 uova, 180 gr burro fuso e una tazzina di caffe forte dove avrete sciolto gli 80 grammi di cioccolato. andate per 30/40 sec a velocita 6 mettete nella teglia e via.. in forno a 180 gradi per circa 50 minuti.....

TORTA DI PANE
Ingredienti: 150 gr. di pane secco. 100 gr. di biscotti secchi. 100 gr. di zucchero. 1 cucchiaio di cacao amaro, 1 uovo, 50 gr. di uvetta, 30 gr. di pinoli, 400 gr. di latte, brandy a piacere Esecuzione: Far macerare il pane secco a pezzetti in un ciotola coperto con il latte. Tritare i biscotti, 10 sec. vel. 9. Unire pane inzuppato con il latte, cacao, zucchero e uovo: 50 sec. vel. 6 spatolando. Aggiungere l'uvetta precedentemente ammorbidita con un po' di brandy, i pinoli e amalgamare il tutto con la spatola. Versare il composto in una teglia (diam. 26 cm.) imburrata ed infarinata. Cuocere in forno caldo a 180° per 1 h. circa.

TORTA AL MANDARINO
Questa torta io non l'ho ancora fatta, ma visto che siamo nel periodo giusto dei mandarini, vi invio la ricetta: Ingredienti: 500 gr. di farina, 200 gr. di zucchero, 2 uova, 6 mandarini, 1 bustina di lievito, 3 cucchiai di cannella, 150 gr. di buro morbido, 50 gr. di zucchero a velo (fatto con il Bimby). Esecuzione: Spremere i mandarini. Inserire nel boccale il succo e la scorza degli stessi: 1 min. vel. Turbo. Aggiungere farina, uova, zucchero, burro, cannella e lievito: 1 min. vel. 6. Versare il composto in una teglia rotonda (diam. 26 cm). o rettangolare, imburrata ed infarinata e cuocere in forno caldo a 180° per 30 min. circa. Quando sarà fredda, spolverizzarla con zucchero a velo.

TORTA SACHER
180 gr.ciocc.fondente
150 zucchero,
150 burro morbido,
100 mandorle tostate,

70 farina,
6 uova
Per la farcitura;
6 cucc.marmellata albicocche,
1 cucc.maraschino
Per la glassa:
150 ciocc.fondente,
60 zucchero velo,
40 burro morbuido,
2 cucch. latte.
Montare gli albumi a neve e metterli da parte. Introdurre. nel boccale mandorle e 80 gr.zucch.:40 sec.vel.Turbo e mettere da parte. Tritare ciocc.10 sec. turbo e fonderlo: 2 min. 60° ve.3, lasciarlo raffreddare. Aggiungere burro:30 sec.vel.3, inserire riman. zucch., mandorle e tuorli: 1 min. vel.3 e per ultimo la farina:30 sec. vel.4. Amalgamare delicat. albuni aiutandosi con la spatola. Versare l'impasto ottebuto in una teglia del diametro di 24 cm. Cuocere in forno prerisc. a 160° per 50 minuti, sfornarla, capovolgerla sula griglia e lasciarla raffreddare. Prep. glassa: inserire nel boccale il cioccolato: 4 sec. Turbo. Aggiungere burro, latte e zucchero. (min. 70° vel.3 e mettere da parte. Dividere a metà orizz. la torta e disporre su un vassoio il disco sup. capovolto. Prep. farcitura diluendo la marmellata con il maraschino e spalmarne metà sul primo disco di torta. Appoggiare l'altro disco e ricoprirlo, bordi compresi con la marmellata rimasta e la glassa di cioccolato, livellandola con una spatola. Conservare in frigorifero. E' ottima servita fredda. Il libro della Torte e biscotti è molto bello. Ci sono anche delle fotografie. Vale la pena di acquistarlo.

TORTA FIORITA
MenùTM21 13 min. + forno 40 min
pan di spagna
Per farcire
3 uova
100gr mandorle pelate leggermente tostate –
150 gr. di zucchero
700 gr. di latte
50 gr. di farina
scorza di 1 limone
Per guarnire50 gr. di zucchero a velo
800 gr. di panna5 o 6 gocce di colore rosso per dolci
confettini rosa o fiorellini di zucchero
Preparare un pan di spagnaInserire nel boccale le mandorle e la scorza di limone10 sec. vel. 7. Unire latte, farina, zucchero e uova10 min. 80° C vel. 4 versare in una ciotola e lasciare raffreddare. Tagliare il pan di spagna orizzontalmentee formare due dischi, farcire il primo con metà dellacrema, ricomporre la torta e ricoprirla con la restantecrema. Preparare la panna montata aggiungendo a piacere alcune gocce di coloranteRicoprire tutta la torta e decorare con confettini fiorellini di zucchero a propria fantasia

TORTA RUSTICA
Ricetta inedita. Ingr: 250 g di pane raffermo con poca crosta, 2 mele golden sbucciate e tagliate a spicchi, mezzo litro di latte tiepido, 130 g di zucchero di canna, 2 uova, 80 g di burro morbido, 100 g di uvetta ammollata nell'acqua tiepida e scolata, un limone non trattato, un cucchiaio di cannella in polvere. Spezzettate il pane e mettetelo 10 min a bagno nel latte, mescolando di tanto in tanto per disfarlo. Mettete nel boccale zucchero e scorza di limone: 20 sec vel turbo. Unite il burro, le uova, la cannella e il pane: 50 sec vel 6. Aggiungete l'uvetta e amalgamate con la spatola. Versate il composto in una tortiera imburrata e infarinata e disponete sopra gli spicchi di mela e infornate a 180° per un'ora ca. Dopodichè portate a 220° e continuate fino a che la superficie sarà dorata (ca. 10 min). Ciao.

TORTA ALL'ANANAS
Da "idee per i tuoi menù": una scatola di ananas sciroppato da 500 g, 200 g di zucchero, 50 g di zucchero di canna, 5 uova, 200 g di farina, 70 g di burro, una bustina di lievito, scorza di 1\2 limone, 1\2 misurino di succo d'ananas, un pizzico di sale. Mettete il burro in una tortiera di 24 cm di diametro e fatelo sciogliere nel forno tiepido. Disponete sul burro sciolto lo zucchero di canna, distribuendolo in modo uniforme e adagiate su di esso le fette di ananas. Inserite nel boccale zucchero e scorza: 20 sec vel 8. Unite uova, farina, sale e succo d'ananas: 40 sec vel 4. Aggiungete il lievito: 10 sec vel 5. Versate il composto nella teglia sopra le fette d'ananas. Mettete in forno già caldo a 180° per 10 minuti e a 200° per 30 minuti. Capovolgete la torta su un piatto da portata quando è ancora calda. Servitela ben fredda guarnita con ciliegie candite. Si può preparare il giorno prima e conservare in frigo coperta. Io non l'ho provata, ma mi sembra semplice e d'effetto. Saluti Linda.

TORTA DI GRANO SARACENO
Ingredienti: (per 8 persone) 250 gr.di farina di grano saraceno, 250 gr.di burro morbido, 250 gr.di nocciole, 250 gr.di zucchero, 1 bustina di lievito, 1 bustina di zucchero vanigliato, 8 uova, 2 mele sbucciate, qualche goccia di limone, sale q.b., marmellata di mirtillo rosso a piacere, zucchero a velo, panna montata Inserire nel boccale le nocciole: 20 sec.vel.7 e mettere da parte. Posizionare la farfalla e introdurre gli 8 albumi: 2 min.40°C vel.2-3 e metterli da parte. Inserire nel boccale le mele con qualche goccia di limone: 10 sec.vel.7 e metterle da parte. Posizionare la farfalla e introdurre tuorli, zucchero, burro, zucchero vanigliato e un pizzico di sale: 1 min.e 30 sec.vel.2. Aggiungere, dal foro del coperchio con lame in movimento vel.6, farina, nocciole, mele e lievito: 1 min.vel.6 e 1 min.e 1/2 vel.Spiga. Versare il composto in una capiente terrina e unire delicatamente gli albumi a neve. Ungere e infarinare una tortiera (diam.28 cm.), versarvi il composto e cuocere in forno preriscaldato a 180°C per 50 min.circa. Quando il dolce sarà freddo tagliarlo a metà e farcirlo con la marmellata di mirtillo. Servire la torta cosparsa di zucchero a velo e guarnita di panna montata

TORTA RICCA DI RICOTTA
250 ricotta 200 farina, 200 zucchero 50 burro morbido 50 uvetta 50 cioccolato fondente 50 frutta candita a pezzi, 2 uova 1 bustina vanillina 1 bustina lievito 1 pizzico di sale. Inserire nel boccale il cioccolato fondente 10 sec. vel 5 e mettere da parte. introdurre uova zucchero burro ricotta e sale 30 sec. vel 4 spatolando. Far cadere a pioggia dal foro del coperchio con le lame in movimento a vel 4 farina vanillina e lievito in polver 40 sec. vel 4.Unire l'uvetta precedentemente messa a bagno in un po di brandy il cioccolato e la frutta 20 sec. vel 2 spatolando.Versare in uno stampo da 24 cm e cuocere in forno preriscaldato a 170/180 per 35/45 minuti.

TORTA STELLA
Rivista Bimby. Ingr.: 150 gr. di cioccolato fondente, 100 gr. di mandorle pelate, 30 gr. di zucchero, 250 gr. di burro morbido, 4 uova, 250 gr. di farina, 1 bustina di lievito, 1/2mis. di latte, 50 gr. di cacao dolce, zucchero a velo, 1 pizzico di sale. Esec.: Tritare cioccolato e mandorle: 10 sec. vel. 6 e mettere da parte. Inserire nel boccale zucchero e burro: 10 sec. vel. 5. Aggiungere uova, farina, lievito, latte e sale: 30 sec. vel. 5. Unire mandorle e cioccolato tritati: 10 sec. vel. 5. Riunire il composto con la spatola e versarlo in una teglia (diam. 26 cm.) imburrata ed infarinata. Cuocere in forno caldo a 180° per 50 min. circa. Lasciare raffreddare e spolverizzare con il cacao. Su un disco di cartone, grande come la torta, disegnare delle stelle e ritagliarle. Mettere il disco sopra la torta e cospargere con zucchero a velo. Togliere il cartone e servire

SBRISOLONA ALLA NUTELLA
Ricetta adattata: Ingredienti: 100 gr zucchero, 300 gr farina 00, 120 gr burro morbido, 1 bustina lievito, nutella, 1 uovo Procedimento: Inserire nel boccale zucchero, farina, burro, bustina di lievito e 1 uovo a 30 sec. vel.7. Poi fare 40 sec. vel.spiga. Togli dal boccale ed amalgama un attimo l'impasto con le mani. Dividi l'impasto in due parti. Imburra la tortiera e con una delle due parti di impasto fodera la tortiera e stendila bene con le mani. Stendi ora la nutella sull'impasto facendo attenzione di non metterla lungo i bordi. Ora stendi bene l'altra parte di impasto aggiungendo un po' di farina. Poi questa parte mettila sopra al resto già sistemato nella tortiera. Mettere in forno già caldo per circa 35 min. a 160 gradi. E'un dolce delizioso da accompagnare ad una tazza fumante di te. Ciao

TORTA DI FRUTTA
200 farina 150 zucchero di canna burro 80 grammi lievito 1 cucchiaino mescolare tutti questi ingredienti a vel 6 per 40 secondi verrà un composto polveroso. Versare metà del composto in una teglia e porre sopra la frutta a pezzettini e poi l'altra parte dell'impasto Forno 20 minuti a 200 gradi mescolare nel boccale 1 yogurt 200 panna 2 uova 100 grammi di mele vel 6 per 20 secondi verso sulla torta e faccio cuocere per 40 minuti a 180°

TORTA CON AMARETTI
Ricetta adattata. Ingr: 120 g di zucchero, 100 g di burro morbido, 120 g di farina, 200 g di amaretti, 50 g di cioccolato fondente, 4 uova, un cucchiaino di lievito, 1\2 bicchierino di liquore all'amaretto. Tritate separatamente e grossolanamente gli amaretti e il cioccolato e metteteli da parte. Amalgamate il burro morbido con lo zucchero a vel 4 per 20 secondi, unite i rossi e continuate a vel 4 per altri 20 secondi, versate il liquore e date altri 10 secondi a vel 4. Poi mettete la farina, il lievito, gli amaretti e il cioccolato: 30 sec vel 5. Montate a neve gli albumi e amalgamateli delicatamente al composto. Versate in una tortiera imburrata e infarinata e infornate a 170\180° per 45 minuti

TORTA MOKA

fa sempre parte delle mie fotocopie quindi penso non si trovi sui volumi bimby. 200 burro 200 zucchero 120 farina 4 uova 80 fecola di patate 1 tazza di caffe 1 bustina Inserire nel boccale uova zucchero 30 sec. vel 6 Unire caffe burro 10 sec. vel 6 Aggiungere la farina la fecola 30 sec. vel 6 alla fine unire il lievito e continuare ancora per pochi secondi a vel 6 versare in uno stampo infarinato e imburrato cuocere in forno caldo a 180/200 per 30/40 minuti.

TORTA MOKA 2
Non so la ricetta della torta di Greta ma ti dò una ricetta che ho adattato io utilizzando gli ingredienti della torta di yogurt (utilizza il vasetto dello yogurt per dosare): 1 vasetto di yogurt bianco, 1 vasetto di olio di semi, 1 vasetto di zucchero, 2 vasetti di farina, 1/2 vasetto di caffè solubile, due uova e una bustina di lievito. Amalgama tutti gli ingredienti (a parte il lievito) a vel. 5 e regola il timer per 70 secondi; dopo 40 secondi aggiungi la bustina di lievito senza fermare le lame. Metti in forno caldo a 160°/180° per 40 minuti circa. Una volta raffreddata la riempio con crema al caffè. Non viene una torta altissima ma molto soffice e a mio parere anche molto buona.

TORTA AL CAFFE'
Ingredienti: 300 gr. di farina, 170 gr. di zucchero, 100 gr. di burro morbido, 2 uova, 2 tazzine di caffè (io metto dentro tutto il caffè di una normale caffettiera da 3), 100 gr. di latte, 1 bustina di lievito vanigliato, 1 pizzico di sale, zucchero a velo q.b. Esecuzione: Inserire nel boccale burro, zucchero, uova, caffè, latte e sale: 30 sec. vel. 4. Aggiungere, con lame in movimento la farina: 20 sec. vel. 6 e il lievito: 10 sec. vel. 6. Mettere il composto in una teglia (diam. 24 cm.) imburrata ed infarinata e cuocere in forno pre-riscaldato a 180° per 35 minuti. Lasciare riposare la torta in forno per 5 minuti. Servirla spolverizzata con zucchero a velo. (A me piace molto e mi hanno pure chiesto la ricetta!!!). Fatemi sapere! Ciao Greta

TORTA LEGGERA ALLE PERE
2 pere grandi (io ho usato le abate), 120 g farina, 80 g zucchero, 2 uova, 100 g latte, ½ mis di liquore (x es Amaretto), scorza gialla di 1 limone, ½ bustina di lievito, una spruzzata di cannella se piace, 2/3 cucchiai di uvetta.
1. **zucchero e buccia di limone 20 sec vel Turbo**
2. **aggiungere latte, farina, liquore, uova e cannella 30 sec vel 6**
3. **aggiungere lievito e uvetta 10 sec vel 2**
4. **versare metà del composto in una teglia ricoperta di carta da forno,**
5. **sbucciare ed affettare sottilmente le pere,**
6. **disporle (alla 'come capita capita') e fare un bello strato (viene spessino ma il buono sta proprio lì),**
7. **ricoprire con il rimanente impasto (che rimane piuttosto liquido, ma poi solidifica, non preoccupatevi)**
8. **mettere in forno preriscaldato a 180° per 45 min.**

Servire tiepida, ma rimane buonissima anche fredda!

TORTA DI PANGRATTATO
Ingr.: 200 gr. di pangrattato, 100 gr. di cioccolato fondente, 100 gr. di zucchero, 200 gr. di amaretti, 3 uova, 250 gr. di panna fresca, 1 bustina di lievito, 1 pizzico di sale. Esec.: Sbriciolare gli amaretti: 20 sec. vel. 5 e metterli da parte. Tritare il cioccolato: 20 sec. vel. 5 e metterlo da parte. Inserire nel boccale zucchero e uova: 20 sec. vel. 4 Aggiungere dal foro del coperchio, con lame in movimento vel. 3, pangrattato, panna, amaretti, cioccolato e sale: 1 min. e 1/2, vel 5, spatolando. Aggiungere il lievito: 10 sec. vel. 4, spatolando. Riunire il composto e versarlo in una teglia (diam. 24 cm.) imburrata ed infarinata. Cuocere in forno caldo a 180° per 50 min. circa

TORTA ROVESCIATA DI ANANAS
Dal libro "Idee per torte e biscotti": 70 gr. burro morbido, 50 gr. zucchero canna, 500 gr. ananas sciropp., 200 gr. zucchero, scorza 1/2 limone, 5 uova, 200 gr. farina, 1 pizz. sale, 1/2 misurino succo ananas, 1 bust. lievito. Mettere burro in una tortiera (diam. 28 cm.) e scioglierlo in forno tiepido. Disporre sul burro sciolto lo zucchero di canna, distribuendolo in modo uniforme e adagiarvi le fette di ananas sgocciolate. Inserire nel boccale zucchero e scorza limone: 20 sec. Vel. 8. Unire uova, farina, succo ananas e sale: 40 sec. Vel 4. Aggiungere lievito: 10 sec. Vel 5. Versare il composto in una teglia, sopra le fette di ananas. Cuocere in forno preriscald. a 180° per 10 min. ed a 200° per 30 min. circa

FOCACCIA DELICATA
Inedita. Ingr: 3 uova, 200 g di zucchero, 350 g di farina, una bustina di lievito, un bicchiere di latte, un bicchiere d'olio, scorza di un'arancia. mettete nel boccale scorza e zucchero: 20 sec vel turbo. unite uova, latte e olio: 30 sec vel 4. Dal foro del coperchio con lame in movimento vel 4 unite la farina: 15 sec vel 4 e 15 sec vel 6. mettete il lievito: 10 sec vel 6. Imburrate e

infarinate uno stampo da ciambella e versate il composto. Infornate a 170° per 50 min. Quando è freddo cospargete di zucchero a velo.

CIOCCOLACCIO

ricettario regionale: Campania. Ingredienti: 300 gr. di zucchero; 100 gr. di cacao amaro; 100 gr. di cioccolato fondente; 60 gr. di farina; 1/2 li. di latte; 1 bustina di cannella. Per decorare: 50 gr. di cioccolato fondente a scaglie. Procedimento: inserire nel boccale, dal foro del coperchio con lame in movimento vel 5, il cioccolato fondente: 20'' vel. 8. Unire il cacao amaro e zucchero: 30'' vel. 4 VErsare in una bella ciotola, lasciare raffreddare, decorare con cioccolato a scaglie, cannella e servire con biscotti secchi o con chiacchere. Ciao, Anna

TORTA PARADISO

300 gr. di fecola di patate; 300 gr. di zucchero; 200 gr. di burro morbido; 6 uova; 1 bustina di lievito; 1 pizzico di sale; zucchero a velo q.b. Procedimento: inserire nel boccale lo zucchero: 15'' vel. Turbo e aggiungere le uova: 1' vel. 5. Unire il burro: 20'' vel. 5 e 30'' vel. 7. Aggiungere fecola, sale e lievito: 30'' vel. 5. Versare il composto in una tortiera (diam. 28 cm), imburrata e infarinata e cuocere in forno preriscaldato a 160° per 10', a 180° per 15' e a 200° per 10'. Sfornare il dolce, lasciarlo riposare pochi minuti, capovolgerlo su un piatto da portata e spolverizzare con zucchero a velo. Servire con una buona tazza di the.

TORTA DI LAMPONI

70 gr. di farina, 80 gr. di fecola, 150 gr. di zucchero, 40 gr. di burro morbido, 4 uova, ½ bustina di lievito, 1 pizzico di sale Per farcire: 200 gr. di lamponi, 150 gr. di marmellata di lamponi, 20 gr. di zucchero a velo, 200 gr. di panna, ½ mis. di cherry, brandy Montare a neve ben ferma due albumi e metterli da parte. Lasciare la farfalla, inserire lo zucchero, due tuorli e due uova: 2 min. vel. 3 Aggiungere dal foro del coperchio con lame in movimento vel. 3, burro, farina, fecola, sale e lievito: 40 sec. vel. 3. Incorporare delicatamente gli albumi: 20 sec. vel. 1. Versare in una tortiera (diam. 24 cm.), imburrata ed infarinata, e cuocere in forno preriscaldato a 170° per 20 min. e a 180° per 10 min. Lasciare raffreddare la torta, sfornarla e tagliarla a metà orizzontalmente: Spalmare la metà sottostante con la marmellata diluita con il liquore, ricomporla e ricoprirla con i lamponi. Montare la panna, aggiungere lo zucchero a velo e con l'aiuto di una siringa decorare la superficie della torta .

TORTA PANNARELLO LEGGERA

Usare il contenitore dello yogurt come misurino: 1 yogurt bianco da 125, 3 misurini di farina 2 mis di zucchero, 1 mis olio,1 bustina lievito,fialetta di mandorla se si fa senza farcitura, altrimenti al limone,4 uova

Montate gli albumi a neve come da ricetta del libro base e metteteli da parte. Mettete nel boccale lo zucchero: 20 sec vel turbo, poi unire olio, yogurt, fialetta e i tuorli 10 s vel4 Unite la farina setacciata col lievito: 20 sec vel 6. Incorporate delicatamente gli albumi montati a neve(in una terrina usando un cucchiaio di legno e facendo sempre lo stesso movimento dal basso in alto per non smontare gli albumi) e versate tutto in una tortiera imburrata e infarinata. cuocere in forno caldo a 190° per circa30 min. Io la farcisco con il lemon curd.

PANETTONE DA "Idee x torte e biscotti"

Dose x 8 persone. 350 gr. di farina, 110 gr di burro morbido, 100 gr. di zucchero, 1 uovo intero e 2 tuorli, 80 gr. di uvetta, 50 gr. di cedro candito a pezzetti, 200 gr. di latte,1 cubetto di lievito di birra (25 gr) scorza di un limone, 1 pizzico di sale. Mettere a bagno l'uvetta in acqua tiepida x 10 min. Polverizzare nel boccale zuccero e scorza di limone: 30 sec. vel. turbo. Aggiungere il burro: 20 sec. vel. 6. Sciogliere il lievito nel latte e versarlo nel boccale, unire la farina dal foro del coperchio, con lame in movimento a vel. 4: 20 sec. vel vel. 5, spatolando.Aggiungere infine l'uvetta strizzata e infarinata, il cedro ed amalgamare il tutto delicatamente.Versare l'impasto in uno stampo da panettone, coprire con un canovaccio bagnato e ben strizzato e lasciarlo lievitare fino a quando non raggiunge il bordo. Cuocere in forno caldo a 180° x 45 min. circa.Lasciarlo raffreddare, sfornarlo e servire.Fammi sapere se viene bene oppure facciamo prima a comprarlo,

PAN DI ZUCCA

INGREDIENTI: zucca 700 g, zucchero semolato 80 g, 20 amaretti secchi, 1 pacchetto di fette biscottate(circa 15) oppure equivalente di pangrattato aumentando a 120 g lo zucchero, 2 uova, la scorza di un limone, liquore all'amaretto 3 cucchiai e 3 cucchiai di uvetta.

Inserire nel boccale, nell'ordine:

Zucchero e scorza limone 30 sec vel Turbo.

Fette biscottate e amaretti 20 sec vel Turbo.

Zucca a pezzi, cruda (senza semi e filamenti, naturalmente) e tutti gli altri ing. (tranne l'uvetta) 40 sec vel 6, spatolando.

Uvetta 5 sec vel 3.

Rovesciare in una tortiera rivestita di carta forno. Forno a 180° per 90 minuti.

TORTA ALLA ZUCCA

ricetta inedita non so se l'ho già trascritta un po di tempo fa. 350 gr zucca fresca fatta sbollentare in acqua salata. 300 farina 300 zucchero (anche un po meno) 3 uova intere 100 burro a temp. ambiente 1 bustina lievito buccia di arancia o in mancanza di limone. polverizzare lo zucchero e la buccia di arancia 30 sec. turbo. mettere tutti gli ingredienti tranne la farina e il lievito 30 sec. vel 5/6, aggiungere la farina e il lievito 30 sec. 6. infornare a 170 per 30/40 min.

LEMON PIE

Ecco qui per voi una bella torta al limone direttamente dall'Inghilterra (o per lo meno così dice il libro ….) Comunque tutte le torte che sto per inviarvi, provengono dal libro dei dolci. Cercherò di metterne di tutti i gusti!
Ingredienti: 1 dose di pasta brisé, 3 uova, 300 gr. di zucchero, 100 gr. di burro morbido, 1 mis. di succo di limone, scorza di un limone. Esecuzione: Preparare la pasta brisé, stenderla e foderare uno stampo rettangolare (30x20) imburrato. Inserire nel boccale zucchero e scorza di limone: 1 min. vel. Turbo. Posizionare la farfalla e unire uova e burro: 1 min. vel. 2. Aggiungere il succo di limone: 30 sec. vel. 2 Versare il composto sulla torta e cuocere in forno pre-riscaldato a 180° per 45 min. circa.

CROSTATA AL LIMONE

penso non si trovi sui ricettari io l'ho avuta in fotocopia. per la pasta frolla 350 farina 150 zucchero 150 burro 2 uova 1 bustina lievito. CREMA 400 acqua 200 zucchero 50 fecola 1 uovo intero 100 succo di limone 1 buccia grattugiata. Pasta frolla: Mettere tutti gli ingredienti nel boccale 20 sec. vel 6. e mettere da parte. Per la crema mettere tutti gli ingredienti nel boccale 5 min. 90 vel 4. Foderare uno stampo per crostata con la pasta frolla vewrsarvi sopra la crema di limone fredda coprire con un altro disco di pasta frolla chiudere bene i bordi e cuocere a 170 per 1 ora circa. Per facilitare le operazioni stendere la pasta frolla su carta forno.

CAKE AL LIMONE

ricetta inedita. Ingr: 500 g di farina, 150 g di burro morbido, 250 g di zucchero, 60 g di uvetta ammollata in acqua tiepida e scolata, 5 uova, 2 limoni non trattati. Mettete nel boccale zucchero e scorza dei limoni: 15 sec vel turbo. Unite burro morbido e tuorli: 20 sec vel 4. portate a vel 5 e versate dal foro del coperchio il succo dei limoni e la farina, amalgamate x 30 sec. A vel 1 amalgamate l'uvetta per 10 sec. Montate gli albumi a neve ben ferma con un pizzico di sale e incorporateli delicatamente al composto. Imburrate e infarinate uno stampo da plum cake, versate il composto e livellatelo bene. Infornate a 180° per 50 min ca.

CAMILLE BIMBY

tratte dal libro dell'infanzia. 250 di carote 120 di zucchero 100 fecola 50 farina di mais una bustina di lievito 50 gr mandorle 2 uova piccole scorza di limone grattugiato. inserire nel boccale mandorle zucchero e buccia di limone 20 sec. vel turbo. Aggiungere dal foro del coperchio con le lame in movimento a vel 8 le carote a pezzi. Portare a a turbo per 25 sec.. Riunire il composto con la spatola e unire le uova. Sempre dal foro del coperchio e con le lame in movimento introdurre le farine e il lievito 30 sec. vel 7. ungere 6 pirottini di carta riempirli per meta e cuocere in forno caldo a 180 per 30 minuti circa. Volendo al posto delle due farine si può unire 100gr di FARINA SENZA GLUTINE

ROTOLO

ricetta inedita. 85 gr zucchero 75 farina 50 burro (sciolto tiepido) 4 uova limone grattugiato 1 cucchiaio di lievito. metti la buccia di limone e un po di zucchero a vai a turbo unisci tutti gli altri ingredienti e fai 30/40 sec. vel 6 metti in una teglia quadrata e cuoci per 7 minuti a 200 (o comunque secondo le abitudini del tuo forno) rovescialo su un canovaccio umido e arrotolalo quando è freddo srotola delicatamente e farciscilo come vuoi e riarrotola.

GIRELLA BIMBY

125 zucchero a velo 3 uova intere 3 cucchiai di acqua 125 farina 1/2 bustina lievito Fare lo zucchero a velo 20 sec. vel turbo. unire le uova e l'acqua 30 sec. vel 2, aggiungere la farina ed il lievito 1 min. vel 4. versare in una teglia imburrata infornare a 160 per 10 min. Capovolgere su uno strofinaccio umido e arrotolare, quando è fredda srotolare farcire con crema o marmellata e arrotolare di nuovo.

DOLCE PAN POLENTA

questa è una ricetta che ho trovato nelle fotocopie della mia presentatrice. 5 uova 300 farina 150 farina gialla (finissima) 300 zucchero 300 burro morbido 1 bustina di lievito 1 bustina di vanillina 1 misurino di liquore strega. metti nel boccale uova zucchero burro vanillina liquore

pochi sec. vel 4. Aggiungi dal foro del coperchio la farina bianca e quella gialla un pizzico di sale la bustina 30 sec. vel 6/7 e 30 sec. vel spiga imburra e infarina una ruoto a cupola e se avete quelli di carta a forma di stella o di albero e infornate a 180 per circa 1 ora.-

DOLCE AL CIOCCOLATO
Ingredienti: 300 g farina, 75 cacao, 100 burro, 200 g zucchero, latte q.b.(quasi 1/2 litro, un pò di liquore a piacere (io metto il Borsci), 1 bustina di lievito, 1 bustina di vaniglina, un pizzico di sale. Procedimento: mescolare farina,sale, cacao e zucchero per togliere eventuali grumi.Aggiungere il burro fuso freddo, e poi versare il latte a filo finchè la consistenza non sembra giusta (deve venire come quella del pan di Spagna). Aggiungere il liquore, la bustina di lievito e quella di vaniglina. Infornare a 170 gradi per 35 minuti. Lo puoi farcire, senza bagnarlo (è già umido) mescolando panna, cioccolato bianco fuso e pezzetti di marron glacees (le dosi sono "ad occhio"!). Spero ti piaccia!Adriana

PASTA PER STRUDEL
la ricetta per la pasta:
250 gr. Farina
50 gr. burro morbido
1 uovo
50 gr.acqua
pizzico sale.
Inserire nel boccale acqua, burro e sale: 1 min. 40° vel.1. Unire dal foro del coperchio con lame in movimento la farina e l'uovo, 30 sec. vel.5. Togliere la pasta dal boccale e farla riposare per 30 minuti, coperta. Per il ripieno procedi come ti piace. Cuocere in forno preriscaldato a 160° per 15 min. e a 180 per altri 30 minuti.

RIPIENO PER STRUDEL
1 kg.mele ranette
100 gr.zucchero
80 gr. Pangrattato
100 gr. Uvetta
50 gr. Marsala
50 gr. gherigli di noci
50 pinoli
scorsa e succo di 1/2 limone
1 tuorlo
50 gr. burro morbido
1/2 ccchiaino cannella
zucchero a velo.
Mettere a bagno l'uvetta nel marsala. Intanto preparare la pasta come già detto. Quando la pasta è pronta, mettere nel boccale zucchero e scorsa limone. 30 sec.vel.turbo. Unire mele e succo limone: 6 sec.vel.3 Aggiungere pinoli,uvetta scolata, noci, cannella e pangrattato. 1 min.vel.1-2 spatolando. Stendere una sfoglia molto sottile sopra un canovaccio pulito e infarinato, spennellarla con burro liquefatto e ricoprirla con ripieno, lasciando libero di bordo di 3 cm. Servendosi del canovaccio arrotolare lo strudel e chiuderlo bene ai bordi e comprimere le estremità. Sistemare lo strudel in una teglia sopra carta forno, dare forma di ferro di cavallo e spennellarlo col rosso d'uovo. Cuocere in forno preriscaldato a 180° per 20 mn. e a 200 per altri 3o min. Servire tiepido cosparso di zucchero a velo e cannella.

ANGEL CAKE
questa è la mia ricetta del ciambellone americano adattata al bimby. 8 uova 430 zucchero 400 farina 1 bicchiere di acqua fredda (come quello della nutella con i pupazzetti) 1 bicchiere di olio di semi 1 bustina di lievito la buccia e il succo di un limone. mettere nel boccale 100 gr zucchero e la buccia del limone e polverizzare a turbo.poi aggiungere tutti gli altri ingredienti nel boccale tranne il bianco dell'uovo che andra montato a parte con un pizzico di sale e qualche goccia di limone.Lavorare il tutto per 30/35 sec. vel 6 aggiungere il lievito e lavorare ancora qualche secondo a vel 6, dopo di che versare il composto del boccale nel bianco e mescolare, mettere nello stampo speciale senza ungere e cuocere in forno appena acceso per 1 ora a 160/170 (a seconda del tipo di forno).... spero VI riesca.... ciao Vera
30 minuti a 170.

PLUM-CAKE ALLE FRAGOLE
Riviste 2000. Ingr: un uovo, 100 g di zucchero, una bustina di zucchero vanigliato, una bustina di lievito, 200 g di farina, 50 g di fecola di patate, 50 g di mandorle in polvere, 500 g di fragole, 70 g di burro, un pizzico di sale. Mettete nel boccale burro, zucchero e zucchero vanigliato: 10 se c vel 6. Aggiungete l'uovo e frullate ancora per pochi secondi. Unite metà delle fragole, farina e fecola: pochi sec vel 6, unite il lievito e un pizzico di sale: 10 sec vel 6. Imburrate uno stampo per plum-cake, cospargete di polvere di mandorle e rovesciate il

composto, livellandolo bene. Infornate a 180° per 45 minuti, mettendolo nella parte bassa del forno. Fate raffreddare, poi spalmate di marmellata la superficie e decorate con le fragole rimaste tagliate a fettine

PLUM-CAKE DI YOGURT E COCCO
Ricetta adattata. Ingr: 125 g di yogurt, 120 g di cocco fresco, 170 g di zucchero, 3 uova, 100 g di burro morbido, 60 g di fecola, 120 g di farina, una bustina di lievito. Eliminate la buccia scura del cocco, mettete la polpa nel boccale e fate arrivare lentamente a turbo per pochi secondi. Quando è ben tritato unite lo yogurt e fate andare pochi secondi a vel 3. Unite tutti gli altri ingredienti meno il lievito: 30 sec vel 5. Unite il lievito: 5 sec vel 5. Versate in uno stampo da plum-cake imburrato e infarinato e cuocete in forno già caldo a 160° per un'ora

CIAMBELLA
Ricetta adattata. 100 gr burro morbido,200 gr zucchero,2 uova, 1/2 bicchiere di latte, 300 gr di farina,scorza di limone grattugiata,lievito per torte.Fare andare il burro morbido più lo zucchero a vel. 4 velocemente, poi unire le due uova e fare andare a vel. 4; unire il latte,a vel. 4 , unire farina e limone,vel.6 velocemente; infine il lievito aiutandosi con la spatola.Cuocere a 180° per 40 min.

LA MIA KINDER DELICE
Eccovi la mia Kinder Delice:mattere nel boccale 8 uova con 350gr.di zucchero 3m. v.6, aggiungere 150gr. di burro con 150gr di latte 3m. v.6,se il composto è amalgamato bene(questa ricetta è adattata quindi vi regolate voi)aggiungere 350gr. di farina 4m. v.7 versate a fontana 75gr.di cioccolato in polvere sempre v.7 ed infine 2 bust. lievito per dolci pane angeli.Versare in una tortiera e cuocere in forno a 180°C per 40 m. Quando la torta è fredda dividerla per meta' spalmare sulla prima meta' mezzo barattolo di nutella poi aggiungere 250gr.di panna montata prima di comporla mettere sull'altra meta' il restante cioccolato(nutella)chiuderla e spolverizzarla con zucchero a velo o farcirla con panna montata oppure con una glassa di cioccolata(l'ideale)servire fredda.Fatemi sapere

COLOMBA CLASSICA
300 gr farina, 100 gr burro, 100 gr zucchero, 80 gr scorzette di arancia candita, la buccia raschiata di 1 arancia, 25 gr lievito di birra, 30 gr latte, 50 gr acqua tiepida, 80 gr uvetta, 2 uova intere, 2 tuorli. Inserire nel boccale lievito e latte:3 sec vel 4. Aggiungere 60 gr farina 20 sec vel 5 spatolando, coprire con il misurino e far lievitare per un'ora. Azionare il bimby 3 sec vel5 e versare dal foro del coperchio 50 gr acqua tiepida e 100 gr farina: 20 sec vel 5 spatolando.Coprire con il misurino e far lievitare ancora 1 ora e 1/2. Aggiungere dal foro le uova intere e i tuorli, il burro, lo zucchero 10 sec vel 5. Con le lame in movimento a vel 5 far cadere la restante farina 10 sec vel 5 e 5 min vel SPIGA. Aggiungere la frutta candita infarinata l'uvetta e la buccia d'arancia 20 sec vel 3. Versare l'impastoin una terrina coprire e lievitare per 6-7 ore meglio se tutta la notte. Versare l'impasto in una teglia da colomba e far rilievitare finchè non riempie la forma e mettere in forno per 1 ora a 180°. Alla fine spennellare con bianco d'uovo, cosprgere con granella di zucchero e mandorle a scaglie e cuocere finchè le mandorle non sono dorate

COLOMBA VELOCE DI MONICA
300 gr farina, 250 gr zucchero, 80 gr olio, 50 gr mandorle intere e pelate, 50 gr mandorle tritate, 6 uova, scorza di limone, granella di zucchero.
Inserire nel boccale zucchero, scorza di limone, uova (tenere da parte 2 cucchiai di albume) e olio e portare lentamente da vel 1 a vel 9 per 50 sec. Aggiungere dal foro del coperchio con le lame in movimento a vel 7 la farina e il lievito per 50 sec.
Imburrate uno stampo da colomba, versare l'impasto e cuocere in forno già caldo a 180° per 20 min. e a 200° per altri 15'.
Spalmare la colomba con l'albume, cospargerla di granella di zucchero, sistemare le mandorle e cuocere a 180° per pochi minuti.
NOTA: si può avere anche la colomba al cioccolato: tritare 100 gr di cioccolato fondente, unire 30 gr di burro 5 min 50° vel 4 e ricoprire la colomba appena cotta poi guarnire con le mandorle.

GLASSA PER LA COLOMBA
prova questa è fantastica identica a quelle che compri, solo che non l'ho ancora adattata al bimby comunque non dovrebbe essere difficile. 50 gr di zucchero in granella 10 mandorle intere 40 gr mandorle polverizzate 3 albumi 1 cucchiaio di zucchero semolato 30 gr zucchero a velo. tritate finemente le mandorle e unitevi lo zucchero a velo. Montate a neve le chiare e incorporatevi poco alla volta lo zucchero semolato e il composto di mandorle, spalmate il tutto sulla colomba, posate qua e la qualche mandorla intera e cospargete di zucchero a granella. ciao Vera

SFORMATO ALLA PANNA
Riviste 2000. Ingr: 200 g di farina gialla, 100 g di burro, un lt di latte, 3 uova intere + una chiara, panna liquida, sale. Mettete il latte nel boccale e fate bollire: 7 min 100° vel 1. versate la farina con le lame in movimento e fate cuocere 30 min 100° vel 3. Salate e unite 50 g di burro. Fate cuocere altri 10 min 100° vel 3. Nel frattempo dividete i tuorli dalle chiare e montate queste a neve. Portate la temp a 0° e aggiungete uno alla volta i tuorli a vel 6. Aggiungete sufficiente panna per ottenere un composto piuttosto molle, sempre a vel 6. Aggiungete le chiare montate. Versate la polenta in uno stampo imburrato e fate cuocere in forno a 180° fino a quando sarà ben dorata. Sformate su un piatto e cospargete con poca panna.

CRESCIA DOLCE
E' una ricetta di mia nonna.15 uova,1/2 kg.di pasta pane(mi ha detto che la prendeva dal fornaio),3etti di margherina,3 etti canditi,3 etti di uva sultanina,7 etti di zucchero, 3 etti e 1/2 di lievito di birra,2 kr. di farina,un pizzico di anici.Ora sta a te adattarla ciao

L.B.N. CROSTATA DI MARMELLATA
Crostata di marmellata: 1 dose di pastafrolla, 200 gr di marmellata, preparare la pastafrolla come da ricetta base, e foderare una tortiera imburrata e infarinata con 2/3 dell'impasto. Spalmare la marmellata e decorare con striscioline di pasta, ricavate dal rimanente impasto, disposte incrociate. Cuocere in forno caldo per 45 min. a 180°

L.B.N.TORTA AL LIMONE
Per l'impasto: 6 uova 400 gr. Di faria 150 gr. Di olio di semi, 120 gr. Di succo di limoni 1 bustina di lievito. Per la crema: 125 gr. Di acqua 30 gr. Di burro, 30 gr. Di amido, 150 gr. Di zucchero la buccia grattugiata di 2 limoni non trattati, il succo di due limoni. Per decorare: zucchero a velo.Inserire nel boccale le uova, lo zucchero 1 min. a vel. 5-6. Aggiungere glia latri ingredienti tranne il lievito 30 sec. A vel 5. Unire il ieviot 10 sec. A vel. 5.Versare il composto in uno stampo del diametro di 30 cm. Cuocere in forno caldo a 170°-180° per 35-40 min.. Nel frattempo prepare la crema al limone, versando nel boccale tutti gli ingredienti: 10 min. 90° vel 3 Fracire la torta e cospargerla di zucchero a velo

L.B.N.TORTA SOFFICE AL CIOCCOLATO E PERE
150 gr. Di cioccolato fondente, 200 gr. Di zucchero, 100 gr. Di burro morbido, 230 gr. Di farina 70 gr. Di fecola di patate, 1 yogurt da 125 gr. 80 gr. Di latte 3 uova 1 bustina di lievito per dolci 1 bustina di vanillina 1 pizzico di sale 2 pere (Circa 600 gr.) zucchero a veloMettere nel boccale il cioccolato a pezzetti e lo zucchero 10 sec. Vel. Da 5 a turbo Aggiungere il burro, lo yogurt, il latte, le uova e la vanillina 40 sec. Vel 5 Infine unire le farine e il sale 1 min. vel. 5-6 Aggiungere il lievito 10 sec. Spatolando vel. 5 Inburrare e infarinare una tortiera del dimaetro di 24 cm. E versarvi il composto. Sbucciate le pere, tagliarle a spicchi di 2-3 cm. Di altezza e inserirle nell'impasto. Cuocere in foro caldo a 160°-170° per circa 40 min. Servire la torta spolverizzandola con zucchero a velo

TORTA DI RISO E NOCCIOLE .. riso divino
x 4 persone 130 gr di riso ribe, 170 gr di zucchero, 10 gr di nocciole tostate o in granella, 100 gr di burro a temperatura ambiente, 4 uova, vaniglia o cannella, 1 bustina di lievito per dolci. versare nel boccale il riso, e poggiando sul foro del coperchio 1 canovaccio ben piegato, tritatre x 40 secondi vel. turbo. triturare nel boccale le nocciole e 50 gr di zucchero x 30 secondi a vel turbo. unire il riso polverizzato, amalgamare un poco, con la spatola, poi 10 minuti a vel. turbo aggiungere tutti gli altri ingredienti x 30 secondi vel.6. infornare a 180-200° in una teglia unta di 15-20 cm. per 40-45 minuti non aprire prima di mezz'ora. servire freddo. e' ottimo di inverno con the, cioccolata calda, caffe' o zabaione caldo o crema gianduia

TORTA DI PANGRATTATO
Ingr.: 200 gr. di pangrattato, 100 gr. di cioccolato fondente, 100 gr. di zucchero, 200 gr. di amaretti, 3 uova, 250 gr. di panna fresca, 1 bustina di lievito, 1 pizzico di sale. Esec.: Sbriciolare gli amaretti: 20 sec. vel. 5 e metterli da parte. Tritare il cioccolato: 20 sec. vel. 5 e metterlo da parte. Inserire nel boccale zucchero e uova: 20 sec. vel. 4 Aggiungere dal foro del coperchio, con lame in movimento vel. 3, pangrattato, panna, amaretti, cioccolato e sale: 1 min. e 1/2, vel 5, spatolando. Aggiungere il lievito: 10 sec. vel. 4, spatolando. Riunire il composto e versarlo in una teglia (diam. 24 cm.) imburrata ed infarinata. Cuocere in forno caldo a 180° per 50 min. circa

CREPES

Riviste 2000. ingr: 4 uova, 200 g di farina, 1\2 lt di latte, 30 g d'olio o burro morbido a piacere. Inserire nel boccale tutti gli ingredienti: 20 sec vel 5. prima di utilizzarlo, lasciate riposare il composto per 30 minuti

GELATO DI ROSE
Riviste 2000. Ingr: 200 g di petali di rosa profumata, un'arancia, 1\2 limone, 200 g di panna montata, 400 g di zucchero, 1\2 lt d'acqua, una bustina di vanillina. Mettete nel boccale i petali di rosa ai quali avrete tolto l'attaccatura più chiara: vel 5 30 sec. Unite zucchero, acqua, vanillina e cuocete 10 min 80° vel 1. Aggiungete il succo d'arancia e di limone: 30 sec vel 1. Versate tutto in un recipiente largo e basso e mettete nel congelatore per una notte. Al momento di servire dividetelo in pezzi e mettetelo nel boccale. Mantecate bene aiutandovi con la spatola: 20 sec vel 9 e per altri 20 sec a vel 4. Incorporate delicatamente al composto la panna e servite

BANANE CON CREMA AL COCCO INGREDIENTI: 4 grosse banane, 2 misurini di zucchero, 1 misurino di farina, ½ litro latte, ½ mis, cocco essiccato, 1 cucchiaino cannella.
PROCEDIMENTO: Priva le banane delle estremità, lavale e senza pelarle mettile a cuocere nel Varoma con acqua bollente a Temp. Varoma. Toglile e sbucciale , svuota il boccale, metti gli altri ingredienti e cuoci per 7 min. 90° vel. 4 Versa la salsa sulle banane e servi

CREMA DI BANANE
Dal libro dolci al cucchiaio. - Per 4 persone. Ingr. 300 gr di banane sbucciate, 200 gr di latte, 100 gr di panna, 60 gr di savoiardi, 1 cucchiaio di Rhum, 80 gr di zucchero, 1 pizzico di vanillina, scorzetta di arancia. Esec. Inserire nel boccale i savoiardi: 20 sec. vel. 8. Unire le banane a pezzi: 15 sec. vel. 5. Aggiungere panna, latte, vanillina, Rhum e zucchero: 2 min. vel. 5. Dividere la crema ottenuta in 4 coppette e guarnire con la scorza di arancia finemente grattugiata. E' ottima servita così ma anche ghiacciata

PASTA MEZZA FROLLA
Dal Ricettario "Idee per torte e biscotti". Ingredienti: 300 gr. farina, 120 gr. burro morbido, 1 uovo intero + 2 tuorli, 50 gr. zucchero, scorza di 1 limone, un pizzico di sale, 1 cucchiaino di lievito in polvere. Procedimento; Zucchero e scorza di limone 15 SEC. VEL. 7; aggiungere tutti gli altri ingredienti: 30 SEC. VEL. 5. Prima di utilizzare, avvolgere in carta forno e conservare in frigo per 1/2 ora. Vi assicuro che è ottima!

PASTA FROLLA ALL'OLIO D'OLIVA
sperimentata più volte con ottimo risultato. Ingredienti: 300 gr di farina, 100 gr di zucchero, 100 gr di olio d'oliva dal fruttato leggero, 1 uovo e 1 tuorlo, 2 o 3 cucchiai di acqua fredda, un pizzico di sale, la buccia grattugiata di un limone. Mettere tutti gli ingredienti nel boccale tranne l'acqua: 20 sec vel 3-5. Se si forma una palla, è inutile aggiungere l'acqua, altrimenti metterla un cucchiaio per volta impastando a vel 5 pochi sec. Far riposare in frigo almeno mezz'ora. Il risultato è una pasta friabile e di ottimo sapore

LA MIA PASTA FROLLA PREFERITA. ANNA
Ingredienti: 200 gr. di farina 00; 100 gr. di farina di mandorle (se non la trovi prendi 100 gr. di mandorle e le polverizzi); 1 uovo + 2 tuorli; 100 gr. di burro morbido; 100 gr. di zucchero. Questa ricetta me l'ha regalata una carissima amica ed è così buona che ormai è entrata a far parte della mia cucina. Se preferisci invece: 3 etti di farina 00; 1 uovo+ 3 tuorli; 100 gr. di zucchero; 100 gr. di burro morbido. Io preferisco la prima ma tu provale entrambe. Sono collaudate

PASTA FROLLA CON UN UOVO SOLTANTO
A tutte le patite della pasta frolla: ho trovato questa ricetta su un libro ed ho subito provato ad adattarla al Bimby con ottimi risultati, anzi oserei dire che è meglio di quella classica perchè ha una consistenza perfetta e non si sbriciola quando la si stende col mattarello. 300 gr. di farina, 80 gr. di zucchero, 140 gr. di burro morbido, un pizzico di sale, un uovo e, a piacere, scorza di limone grattugiata.Il procedimento rimane lo stesso del ricettario base

CROSTATA AL LIMONE. Vera
per la pasta frolla 350 farina 150 zucchero 150 burro 2 uova 1 bustina lievito. CREMA 400 acqua 200 zucchero 50 fecola 1 uovo intero 100 succo di limone 1 buccia grattugiata. Pasta frolla: Mettere tutti gli ingredienti nel boccale 20 sec. vel 6. e mettere da parte. Per la crema mettere tutti gli ingredienti nel boccale 5 min. 90 vel 4. Foderare uno stampo per crostata con la pasta frolla vewrsarvi sopra la crema di limone fredda coprire con un altro disco di pasta frolla chiudere bene i bordi e cuocere a 170 per 1 ora circa. Per facilitare le operazioni stendere la pasta frolla su carta forno

SORBETTO DI CAFFE'
Da un sito spagnolo. Ingr: un piccolo barattolo di latte condensato, un misurino di nescafè, mezzo misurino di brandy, 2 vassoietti di ghiaccio. Mettete tutti gli ingredienti nel boccale e spatolando mandate a vel 7 fino a che non ci sono più pezzetti di ghiaccio

TAGLIATELLE ALLE FRAGOLE (Ricetta dolce)
Riviste 2000. ingr: 600 g di fragole, 2 uova, 100 g di farina, 250 g di latte, 30 g di burro, un pizzico di sale, 3 cucchiai di zucchero, 50 g di pistacchi pelati, 75 g di mandorle pelate. Mettete nel boccale uova, 1 cucchiaio di zucchero, farina, latte, sale e burro: 20 sec vel 6. lasciate riposare l'impasto per 30 min, poi preparate delle crepes sottili e fatele raffreddare. lavate e mondate le fragole. Mettete nel boccale metà delle fragole e due cucchiai di zucchero: 7 min 100° vel 4, fino ad ottenere uno sciroppo. Versatelo in una ciotola, amalgamate l'altra metà di fragole a filetti e mettete da parte. Riducete le crepes in tagliatelle, versatevi sopra un pò di sciroppo con le fragole e i pistacchi. Cospargete di mandorle grattugiate finemente

TORTA SARACENA
250g zucchero, 250 g burro, 150g farina di grano saraceno, 100g fecola di patate, 250g mandorle tritate, 6 uova, 1 bustina di lievito per dolci. Tritare le mandorle e metterle da parte. Amalgamare bene il burro con lo zucchero a vel. 4, aggiungere i tuorli 20 sec vel 4, le due farine, 30 sec vel 6, le mandorle e il lievito, spatolando. Unire gli albumi precedentemente montati a neve, 30 sec vel 1. Versare in una teglia imburrata di 28 cm di diametro e cuocere a 180° per 40 min circa. Farcire con marmellata di mirtilli.

CARAMELLE DI SFOGLIA SALATE E DOLCI
Si stende la sfoglia abbastanza sottile, si taglia a rettangoli e si farcisce con polpettine, olive, prosc. e quant'altro, oppure si spolvera di zucchero e si farcisce con cubetti di frutta rotolata nello zucchero. Si arrotola a forma di caramella, si spennella di tuorlo e acqua e si cuoce a 200° per 10/15 min.

TORTA RICCA DI RICOTTA
250 ricotta 200 farina, 200 zucchero 50 burro morbido 50 uvetta 50 cioccolato fondente 50 frutta candita a pezzi, 2 uova 1 bustina vanillina 1 bustina lievito 1 pizzico di sale. Inserire nel boccale il cioccolato fondente 10 sec. vel 5 e mettere da parte. introdurre uova zucchero burro ricotta e sale 30 sec. vel 4 spatolando. Far cadere a pioggia dal foro del coperchio con le lame in movimento a vel 4 farina vanillina e lievito in polver 40 sec. vel 4.Unire l'uvetta precedentemente messa a bagno in un po di brandy il cioccolato e la frutta 20 sec. vel 2 spatolando.Versare in uno stampo da 24 cm e cuocere in forno preriscaldato a 170/180 per 35/45 minuti.

Dal libro dolci al cucchiaio. CREMA DI RICOTTA. - per 4 persone. Ingr. 250 gr di ricotta romana, 2 cucchiai di Rhum, 3 albumi montati a neve, 3 tuorli, 100 gr di zucchero a velo, 8 ciliegine candite, 1 pizzico di sale. Esec. Montare a neve gli albumi con un pizzico di sale e metterli da parte in frigorifero. Posizionare nuovamente la farfalla ed inserire nel boccale tuorli e zucchero: 2 min. vel. 2-3. Unire la ricotta ed il Rhum: 1 min. vel. 3. Incorporare delicatamente gli albumi 1 min. vel. 1 aiutandosi con la spatola. Dividere la crema ottenuta in 4 coppette, guarnirle con le ciliegine candite e porre in frigorifero per 30 min. ca. prima di servire.

CLAFOUTIS DI PERE
Questo dolce francese si fa in un attimo. Contiene 66 calorie per porzione. Ingredienti. gr.120 farina, gr. 300 pere (oppure 150 fragole e 150 ciliegi senza nocciolo), ml. 250 di latte scremato, 2 uova, 50 gr. zucchero. Preparare sbucciate a fette abbastanza sottili le pere. Mettere nel boccale la farina, il latte, le uova e lo zucchero: 30 sec. vel.5-6. Adagiare la frutta sul fondo di una tortiera di 26-28 cm. e quindi versare il composto preparato nel Bimby. Metetre in forno già caldo a 180° per 40 minuti. Servire tiepido se si vuole ricoperto di zucchero a velo.

TORTA DI CAROTE Autore: Anna (To) E-mail: Annaelivi@libero.it Descrizione Quesito: Ricetta personale, non esistente sui ricettari se non in forma diversa. Ingredienti: 400 gr. di carote; 100-150 gr. di mandorle; 50 gr. di burro; 2-3- uova (dipende se piccoline); cannella; noce moscata; 100 gr. di zucchero; 150 gr. di farina; esenza di limone o scorza grattugiata; 1 pizzico di sale; mezza bustina di lievito. Procedimento:Polverizzare le mandorle 20'' vel. Turbo e toglierle dal boccale. Inserire lo zucchero e la scorza di limone: 20'' vel. Turbo. Con le lame in movimento a vel. 6 unire le carote tagliate a tocchetti e portare a vel. Turbo per 20''. Raccogliere il composto con la spatola in modo che si riversi tutto sul fondo del boccale. Aggiungere le uova: 10'' vel. 7 poi la farina, le mandorle polverizzate, il sale, la cannella e la noce moscata (mezzo cucchiaino per ogni spezia o anche di più se piace)e il burro

ammorbidito. Il lievito sempre per ultimo per ultimo quindi: 30'' vel. 7. Versare il composto in una toritera imburrata e cuocere nel forno tradizionale per 40' circa a 180° oppure nel microonde a 650W per 16' circa. Rispetto alla ricetta del ricettario base è molto più leggera e le spezie la rendono ...sublime

SBRISOLONA ALLA NUTELLA
Ricetta adattata: Ingredienti: 100 gr zucchero, 300 gr farina 00, 120 gr burro morbido, 1 bustina lievito, nutella, 1 uovo Procedimento: Inserire nel boccale zucchero, farina, burro, bustina di lievito e 1 uovo a 30 sec. vel.7. Poi fare 40 sec. vel.spiga. Togli dal boccale ed amalgama un attimo l'impasto con le mani. Dividi l'impasto in due parti. Imburra la tortiera e con una delle due parti di impasto fodera la tortiera e stendila bene con le mani. Stendi ora la nutella sull'impasto facendo attenzione di non metterla lungo i bordi. Ora stendi bene l'altra parte di impasto aggiungendo un po' di farina. Poi questa parte mettila sopra al resto già sistemato nella tortiera. Mettere in forno già caldo per circa 35 min. a 160 gradi. E'un dolce delizioso da accompagnare ad una tazza fumante di te

SBRISOLONA
per 6 persone) 200 gr.di farina bianca, 200 gr.di farina gialla fine, 100 gr.di mandorle, 100 gr.di burro morbido, 100 gr.di strutto morbido, 100 gr.di zucchero, scorza di 1/2 limone, 1 cucchiaino di anice, zucchero a velo Inserire nel boccale 50 gr.di zucchero e scorza di limone: 20 sec.vel.Turbo. Aggiungere tutti gli altri ingredienti: 16 sec.vel.6, spatolando. Versare l'impasto in una teglia (diam.24 cm.), imburrata e infarinata con la farina gialla, premendo bene con le nocche. Cuocere in forno preriscaldato a 170°C per 30 min.circa. Sformare e lasciare raffreddare. E' ottima servita fredda, spolverizzata di zucchero a velo

CIAMBELLA ALLO YOGURT CON PESCHE
Ricetta adattata. Ingr: 150 g di farina, 50 g di fecola, 2 pesche, 125 g di yogurt naturale, 2 uova, 130 g di zucchero, 80 g di burro morbido, scorza di 1\2 limone, una bustina di lievito, sale. Mettete nel boccale zucchero e scorza di limone: 20 sec vel turbo. Unite le uova: 30 sec vel 4, il burro morbido: 20 sec vel 5, lo yogurt: 20 sec vel 5, poi la farina, la fecola, il lievito e un pizzico di sale: 30 sec vel 5. Dovete ottenere un composto cremoso. Versate in uno stampo a ciambella di 22 cm imburrato e infarinato e livellate la superficie. lavate e tagliate a spicchi le pesche senza sbucciarle. Disponetele sul dolce premendo leggermente per farle affondare, in modo che si veda appena il dorso dello spicchio. Cuocete in forno caldo a 180° per 40\45 minuti. Lasciate raffreddare e sformatela su un piatto.

PLUM-CAKE DI YOGURT E COCCO
Ricetta adattata. Ingr: 125 g di yogurt, 120 g di cocco fresco, 170 g di zucchero, 3 uova, 100 g di burro morbido, 60 g di fecola, 120 g di farina, una bustina di lievito. Eliminate la buccia scura del cocco, mettete la polpa nel boccale e fate arrivare lentamente a turbo per pochi secondi. Quando è ben tritato unite lo yogurt e fate andare pochi secondi a vel 3. Unite tutti gli altri ingredienti meno il lievito: 30 sec vel 5. Unite il lievito: 5 sec vel 5. Versate innuno stampo da plum-cake imburrato e infarinato e cuocete in forno già caldo a 160° per un'ora

BISCOTTI
Io faccio colazione con questi biscotti che preparava mia nonna. Vi assicuro che sono ottimi. Provare per credere. Ingredienti: 3 uova, 150 g di zucchero, 500 g di farina, 75 g di strutto, scorza di un limone, 1 bustina di lievito, 15 g di ammoniaca per dolci, 1 bustina di vanillina, latte. Procedimento: lavorare le uova con lo zucchero, poi aggiungere gli altri ingredienti fino ad ottenere un impasto che si stacca dalle pareti. Solo se ti accorgi che l'impasto è troppo duro o non "lega" aggiungi un pò di latte, ma questo dipende dalla grandezza delle uova. Stendere la pasta e ritagliarla con una formina per biscotti (io li faccio rettangolari tipo savoiardi). Spennellare la parte superiore dei biscotti con un pò di latte e passarla in un piattino contenete zucchero semolato. Cuocere in forno a 200° \ 220° per 15 minuti circa. Si conservano a lungo fraganti (io li conservo in un contenitore di latta). Le dosi si possono raddoppiare e con 1 kg di farina vengono circa un centinaio di biscotti

BISCOTTI CON FARINA DI RISO
tratto dal libro del riso. 150 burro 150 zucchero 1 uovo 150 riso 200 farin abianca 1 bustina vanillina 1 bustina lievito 1 pizzico di sale 1 misurino latte. Inserire il riso nel boccale e polverizzare 2 min. vel turbo, togliere la farina ottenuta e porre nel boccale il burro e lo zucchero e lavorare vel 3 40 sec. inserire un uovo la farina di riso e la farina bianca lavorare il tutto per 30 sec. vel 4 aggiungi 1 misurino di latte o poco più fino ad ottenere un impasto morbido e aggiungere per ultimo il lievito, formare con una sacca da pasticcere su un foglio di carta forno tanti biscottini e infornare a 180 per 20 min

BISCOTTI ALLA RICOTTA

ricetta adattata. 250 gr.ricotta; 250 gr. di farina bianca; 100 gr. Burro morbido; 1 bustina lievito; un pizzico di sale; nutella o marmellata. Inserire nel boccale ricotta, farina, burro, lievito e sale. 20min. Vel.3. Togliere l'impasto e farlo riposare in frigo x 30min. Stendere una sfoglia e con un bicchiere ricavare dei cerchi. mettere un pò di nutella o marmellata e chiudere a raviolo. Infornare in forno caldo a 140° x 20-25 minuti. Spolverare abbondantemente di zucchero a velo.

BISCOTTI CON GOCCE DI CIOCCOLATO
Ricetta inedita. Ingr: 120 g di burro morbido, 120 g di zucchero di canna, 60 g di zucchero, un uovo, mezzo cucchiaino di vaniglia, 180 g di farina, mezzo cucchiaino di bicarbonato di sodio, mezzo cucchiaino di sale, 120 g di gocce di cioccolato fondente, 60 g di noci. (Dose per 24 biscotti circa) Mettete zuccheri e noci nel boccale e polverizzate per 20 sec dal vel 6 a turbo,controllando. Aggiungete il burro, l'uovo e la vaniglia: 20 sec vel 4. Setacciate la farina col bicarbonato e il sale e inseritela dal foro del coperchio con lame in movimento a vel 6, unite anche la cioccolata: 20 sec vel 6. L'impasto dev'essere omogeneo. Preriscaldate il forno a 190° (ma non troppo!), mettete la carta forno o imburrate le teglie e fate cadere l'impasto a cucchiaiate a distanza di ca 5 cm l'una dall'altra. fate cuocere 10\12 minuti fino a quando i biscotti avranno un bel colore. fateli raffreddare sulle stesse teglie 5 minuti, poi toglieteli con una paletta e fateli raffreddare su una griglia. Dovrebbero risultare croccanti fuori e più morbidi internamente

TORTA GIALLA CON PEZZETTI DI CIOCCOLATO
Ricetta inedita. Ingredienti: 2 uova intere, 2 bicchieri di zucchero; 1 vasetto di yogurt agli agrumi; 2 cucchiai di amaretto; 2 cucchiai di olio o burro fuso; 1/2 bustina di Novollina (per rendere l'impasto giallo); 1/2 bustina di lievito chimico; 3 bicchieri di farina; 1 sbarra di cioccolato fondente tagliato a pezzettini. Procedimento: prendere la cioccolata e spezzettarla nel bimby a vel. 3-4 per pochi secondi, fino a quando avrà raggiunto le dimensioni di piccoli pezzetti non troppo piccoli (anche perchè poi nella cottura si fonde, meglio pezzi più grossi), togliere dal boccale e mettere da parte. Unire lo zucchero e le uova e amalgamare a vel. 3 per 20'', unire tutti gli altri ingredienti: 25'' vel. 6. Controllare che l'impasto sia tutto sul fondo altrimenti aiutarsi con la spatola, tirare giù e rimescolare per qualche secondo. Imburrare una tortiera, mettervi il composto e mescolarvi metà della cioccolata a pezzetti, facendola passare nell'impasto con l'aiuto di un cucchiaio. Mettere i rimanenti pezzi di cioccolato sulla superficie della torta e infornare a 180° per circa 40-45' (fare sempre la prova stecchino un po' prima del termine della cottura. Oppure cuocere nel forno a microonde potenza 650 W per 16' circa. La torta è soffice e buonissima, sono anni che la preparo e non ci stanchiamo mai di mangiarla. Ciao, Anna

CIAMBELLA AL CIOCCOLATO ANTICOLESTEROLO
Curiosi? Questa è una ricetta che mi ha passato la mia presentatrice. Se non l'avete eccola! Io l'ho provata ed è buona anche senza burro e uova. PROVARE PER CREDERE! INGR. 250 gr. di zucchero; 200 gr. di farina; 250 gr. di latte; 75 gr. di cacao amaro; 1 bustina di lievito. Inserire lo zucchero nel boccale: 20 sec. a vel. turbo. Unire gli altri ingredienti tranne il lievito: 30 sec. vel. 5. Unire il lievito: 40 sec. vel. 6.Versare in una tortiera a cerniera e spargere sopra un po' di zucchero a velo,infornare a forno preriscaldato a 180 ° per 35 min. c.a. Spero di avervi fatto cosa gradita, specialmente alle golosone di cacao come me Liliana Vr

DOLCE DI CIOCCOLATA AL VAROMA
Tratta dalle ricette Bimby: Ingr.: 100 gr. di nocciole tostate e spellate, 3 uova, 300 gr. di cioccolato fondente, 100 gr. di panna fresca, 100 gr. di burro, 60 gr. di zucchero, 1 cucchiaio di fecola di patate, zucchero a velo. Esec.: Tritare le nocciole: 5 sec. vel. 5 e tenetele da parte. Tritate il cioccolato 20 sec. vel. Turbo, aggiungete la panna e il burro e cuocete: 4 min. 60°, vel. 4. Travasate il tutto in una ciotola e sciacquate il boccale. Inserite i 3 tuorli e lo zucchero e montate 1 min. vel. 3; con le lame in movimento a vel. 3 inserite dal foro del coperchio la fecola, il cioccolato e le nocciole e lasciate a vel. 3 per qualche secondo. Travasate il tutto in una ciotola. Inserite la farfalla sulle lame e montate gli albumi aggiungendo n pizzico di sale: 2 min. vel. 3 Incorporate gli albumi al composto di cioccolato con un cucchiaio o un forchettone di legno, con movimenti non circolari ma dal basso verso l'alto. Inserite nel boccale 1/2 litro di acqua e portate ad ebollizione. Foderate il vassoio del Varoma con un foglio di carta da forno e travasateci il composto preparato. Chiudete il Varoma ed appoggiatelo sul coperchio quando comincia ad uscire il vapore. Cuocete 30 min. temp. Varoma vel. 1. Al termine della cottura il dolce si sarà gonfiato e rassodato. Rovesciate su un piatto da portata (possibilmente ovale) e lasciate raffreddare. Tagliatelo poi a quadretti o losanghe di circa 2x2 cm. e cospargete con zucchero a velo. Servite 2 pezzettini per persona accompagnando il dolce con crema inglese o salsa alla frutta o panna semi-montata

CREMA AGLI AMARETTI

Dose per 6 persone.200gr.di amaretti,500gr.di latte,40gr di maizena,4 tuorli,150gr.di zucchero,2 cucchiai di liquore all'amaretto.Inserire nel boccale gli amaretti lasciandone da parte 6:10 sec.vel.turbo.Aggiungere tutti gli ingredienti tranne il liquore:9 min.80°Cvel.3.Quando manca 1 min.al termine della cottura aggiungere il liquore.Versare la crema ottenuta in 6 coppette e farla raffreddare in frigo.Servire mettendo al centro di ogni coppa un amaretto intero o sbriciolato.Questa crema è indicata anche per farcire una crostata

GELATINA DI MENTA
Inserire 200 g di acqua+200 g di zucchero+una manciata di foglie di menta :10'100°vel.1. Filtrare e immergere in questo sciroppo le fette di una scatola di ananas per 30" e poi toglierle. Unire 30 g di gelatina in fogli, rinvenuta in acqua e strizzata:4"vel.6. Unire il succo di ananas e 4 cucchiaini di sciroppo di menta:3"vel.6. Non appena la gelatina comincerà a raffreddarsi, versarla in uno stampo, alternandola a foglie di menta e a fette di ananas. Riporre in frigo e servire a fette

CORNETTI
Eccoti la ricette per i cornetti sono ottimi e comodissimi perche puoi impastarli in anticipo congelarli e averli al bisogno. Ingredienti: gr.500 farina gr.150 zucchero gr.150 burro morbido 4 uova se grandi 3 gr. 50 di latte 1 cubetto di lievito un pizzico di sale. Inserire nel boccale il latte e riscaldarlo per 1min. temp. 40 vel. 1. Aggiungere il lievito e scioglierlo nel latte 10 sec. vel 5, inserire le uova il burro lo zucchero e la farina con un pizzico si sale e amalgamare per 30 sec. a vel. 6. Poi impastare per 30 sec. vel. spiga. Lasciar lievitare l'impasto nel boccale, dopo la lievitazione togliere l'impasto porlo su una spianatoia infarinata e stenderlo in un rettangolo, tagliarlo a triangoli se si vogliono i cornetti già farciti porre sul lato largo la farcitura voluta (nutella, crema, marmellata) arrotolarli fino ad arrivare alla punta del triangolo curvarli a mò di mezzaluna farli lievitare nuovamente e porli in forno caldo a 200° per circa 10 min. cospargerli con zucchero a velo. Se si congelano toglierli dal congelatore la sera prima lasciarli lievitare tutta la notte e al mattina infornarli. sono buonissimi

CREMA AL LATTE PER LA PARADISO
Polverizzare 100gr. di zucchero con una bustina di vainillina 30 s. vel.turbo.Unire 500gr. di latte 1 uovo 1 misurino di farina e cuocere 8 m. 80°C vel.4.Farla raffreddare ed aggiungere 3 cucchiai di panna montata 20 s. vel.3.Questa crema ha un sapore molto delicato ed è molto buona per la kinder paradiso, molte persone farciscono questa torta con la panna,ma con questa crema ha un sapore ancora più delicato

TORTA PARADISO
Ingredienti: 300 gr. di fecola di patate; 300 gr. di zucchero; 200 gr. di burro morbido; 6 uova; 1 bustina di lievito; 1 pizzico di sale; zucchero a velo q.b. Procedimento: inserire nel boccale lo zucchero: 15'' vel. Turbo e aggiungere le uova: 1' vel. 5. Unire il burro: 20'' vel. 5 e 30'' vel. 7. Aggiungere fecola, sale e lievito: 30'' vel. 5. Versare il composto in una tortiera (diam. 28 cm), imburrata e infarinata e cuocere in forno preriscaldato a 160° per 10', a 180° per 15' e a 200° per 10'. Sfornare il dolce, lasciarlo riposare pochi minuti, capovolgerlo su un piatto da portata e spolverizzare con zucchero a velo. Servire con una buona tazza di the.

CREMA AL FORMAGGIO
Dose per 6 persone:200gr. di formaggi caprini freschi,200gr.di panna montata,80 gr.di cioccolato fondente,70 gr.di zucchero a velo,20 gr.di maraschino e per guarnire lingue di gatto.Inserire nel boccale il cioccolato:3 sec.vel.turbo e metterlo da parte,conservando 3 cucchiai per decorare.Montare la panna e mettere da parte.Inserire nel boccale i caprini:40sec.vel,2.Aggiungere zucchero,maraschino e cioccolato:1 min.vel.2-3.Versare il composto ottenuto nella ciotola della panna e incorporarlo delicatamente.Lasciare riposare la crema ottenuta in frigo per almeno 2 ore.Servirla con lingue di gatto e guarnita con il cioccolato fondente

CREMA DI FRAGOLE
Dose per 6 persone:500gr.di fragole,4 fogli di colla di pesce(12gr.),1 limone,250gr.di zucchero,1 cucchiaio di cannella,2 mis.di vino rosso.Per guarnire:panna montata.Ammolare la colla di pesce in acqua fredda.Inserire nel boccale zucchero,succo di limone e cannella:4 min.40°C vel.1 e mettere da parte in una ciotola a raffreddare.Pulire le fragole,lasciandone da parte 6 e inserirle nel boccale:30sec.da vel.8 a vel.turbo.Unire il vino freddo:15 sec.vel.2.Versare la crema in 6 coppette e fare rassodare infrigo per almeno 4 ore.Servire decorando ogni coppa con un ciuffo di panna e una fragola tagliata a ventaglio

CREMA DI MANDORLE AL PORTO
Dal libro dolci al cucchiaio.Dose per 6 persone:500gr.di ricotta,150gr.di mandorle tritate,100gr.di panna fresca,100gr di zucchero,1 pizzico di vanillina,scorza gialla di 1/2

limone,1 misurino e 1/2 di PORTO.Per guarnire mandorle intere.Inserire nel boccale zucchero e scorza di limone:15 sec.vel.turbo.Aggiungere ricotta,panna e vanillina:15 sec.vel.2.Unire il porto:10 sec.vel.6.e infine aggiungere le mandorle tritate:15 sec.vel.6.Disporre la crema ottenuta in 6 coppette,guarnirle con mandorle e tenerle in frigo fino al momento di servire

CREMA ALL'ARANCIA
Dal libro dei dolci al cucchiaio.Dose per 8 persone:500gr.di latte,3uova,120gr.di zucchero,3 arance,3 cucchiai di GRAND MARNIER,30 gr di farina,300gr di panna montata,1 bustina di vanillina,1 foglio colla di pesce(40gr).Nel boccale ben freddo montare la panna,e metterla da parte nel frigo.Ammollare la colla ci pesce in acqua fredda.Inserire nel boccale pulito e ben asciutto scorza d'arancia e zucchero:30sec.vel.turbo.Aggiungere latte,uova,farina e vanillina:10min.80°C vel.3.Al termine unire la colla di pesce ben strizzata,il liquore e fare raffreddare bene.Incorporare la crema alla panna mescolando delicatamente dall'alto verso il basso.Versare la crema in 8 coppe e porle in frigo a raffreddare per almeno 2 ore.Al momento di servire guarnire con scorzette d'arancia leggermente caramellate o candite

BUDINO DI RICOTTA CON SALSA DI FRAGOLE
LIBRO VAROMA. Ingr x 6\8: 300 g di ricotta, 100 g di zucchero, 100 g di mandorle spellate, 3-4 mandorle amare (facoltativo), 4 uova intere, 2 scorze di limone. Per la salsa: succo di 1\2 limone, 500 g di fragole, 100 g di zucchero, foglie di menta. Inserire nel boccale zucchero, mandorle e scorza di limone: 1 min vel turbo. Unire la ricotta: 1 min vel 4; aggiungere una alla volta le uova e lavorare ancora: 1 min vel 4. Versare la crema in uno stampo da budino col foro centrale (diam 20 alt 7 cm), ben imburrato, coprirlo con la stagnola lasciando libero il centro e posizionarlo nel varoma. Inserire nel boccale 600 g d'acqua: 7 min 100° vel 2. Posizionare il varoma: 30 min varoma vel 1. Togliere lo stampo, lasciarlo intiepidire e sformare in un piatto da portata. Eliminare l'acqua di cottura e inserire nel boccale 300 g di fragole, lo zucchero e il succo del limone: 4 min 70° vel 5. Prima di servire, disporre al centro le fragole rimaste, polverizzate di zucchero. Versare attorno la salsa e guarnire con foglie di menta. Per la cottura si possono usare anche stampini monodose. La salsa può essere preparata anche con lamponi, frutti di bosco, kiwi, ecc…

TORTA CAPRESE
x 10 persone: 250 g di mandorle non pelate, 250 g di cioccolato fondente, 150 g di burro morbido, 250 g di zucchero, 5 uova, 2 cucchiaini di lievito, un cucchiaio di farina, un cucchiaio di cacao, rhum a piacere, un pizzico di sale, zucchero a velo. Preparazione: tritare le mandorle: 30 sec turbo e mettere da parte. Tritare il cioccolato: 20 sec turbo e unirlo alle mandorle. Inserire nel boccale burro, zucchero e uova, farina, cacao, sale e lievito: 15 sec vel 5. unire cioccolato e mandorle: 20 sec vel 5, spatolando. Versare in una teglia rettangolare (24x32), imburrata e infarinata e cuocere in forno preriscaldato a 160° per 50 min circa. Quando il dolce è ancora tiepido bagnare la superficie con rhum e quando sarà freddo, cospargerlo di zucchero a velo

PERE HELENE
LIBRO VAROMA. CAPITOLO "FRUTTA E DOLCI" Ingr x 6: 6 pere da 200 g l'una, succo e scorza di un limone, 250 g di zucchero, un chiodo di garofano, un pizzico di cannella. Per la salsa al cioccolato: 2 cucchiai di fecola, 20 g di cacao amaro, un cucchiaio di zucchero, 150 g di cioccolato fondente, 150 g di latte o panna. Preparazione: Inserire nel boccale 500 g d'acqua, zucchero, scorza di limone, chiodo di garofano e cannella: 6 min varoma vel 1. Nel frattempo sbucciare le pere, lasciando il picciolo, irrorarle con succo di limone e disporle in piedi nel varoma. Quando l'acqua bolle, posizionare il varoma sul boccale: 15 min varoma vel 1. Terminata la cottura togliere le pere dal varoma e disporle in un piatto da portata. Togliere lo sciroppo rimasto nel boccale e metterlo da parte. Preparare la salsa: inserire nel boccale asciutto il cioccolato fondente: 3 sec vel turbo. Aggiungere tutti gli altri ingredienti: 7 min 80° vel 2. Versare la salsa sulle pere e servirle fredde con una pallina di gelato alla vaniglia. NOTE: Lo sciroppo di cottura rimasto, potete utilizzarlo come base per qualunque tipo di sorbetto. Se le pere fossero più grosse, aumentate il tempo di cottura di una decina di minuti

TORTA DI MELE CARAMELLATA
LIBRO VAROMA. Ingredienti:(per 6 persone) 800 gr.di mele renette, 1/2 mis.di fecola, 120 gr.di zucchero, succo di 1/2 limone, 2 cucchiai di panna, 1 mis.scarso di latte, 4 uova, 1 cucchiaino di cannella in polvere, 100 gr.di zucchero per il caramello. Preparazione: Sbucciare le mele e tagliarle a pezzi tranne una, che va affettata e lasciata a macerare nel succo di limone. Inserire nel boccale 500 gr.di acqua: 6 min.100°C vel.1. Disporre nel Varoma le mele a pezzi e, quando l'acqua bolle, posizionare nel boccale il Varoma e cuocere: 8 min.temp.Varoma vel.1Eliminare l'acqua di cottura e inserire nel boccale le mele cotte, zucchero, fecola, cannella, panna e latte: 30 sec.vel.4. Aggiungere ora, dal foro del coperchio con lame in movimento vel.4, le uova: 30 sec.vel.4. Preparare il caramello sul fuoco e versarlo

in uno stampo (diam.20 cm.alt.7 cm.). Distribuirlo bene sul fondo e sui lati. Disporre le fettine di mele, ricoprirle con il composto di mele, livellarlo bene, coprirlo con un foglio di alluminio e disporlo nel Varoma. Inserire nel boccale 1 lt.di acqua: 10 min.100°C vel.1. Quando l'acqua bolle, posizionare il Varoma sul boccale e cuocere: 50 min.temp.Varoma vel.1. Lasciare raffreddare e sformare. Servire la torta così o accompagnata da crema inglese

PUDDING DI MELE
LIBRO VAROMA. Ingredienti: 150 gr. di farina miscelata con lievito; 2 uova; 50 gr. di latte; 80 gr. di zucchero; 100 gr. di burro morbido; 50 gr. di uvetta bionda; 50 gr. di cognac; 450 gr. di mele renette; 2 cucchiai di miele; 1 cucchiaio di cannella; 50 gr. di zucchero di canna. Procedimento: mettere in ammollo l'uvetta nel cognac. Preparazione: Sbucciare le mele, tagliarle a fettine, disporle in un piatto, aggiungere le uvette, la cannella, e lo zucchero di canna. Mescolare il tutto. Inserire nel boccale farina, uova, latte, zucchero e burro: 1' portando lentamente da vel. 2 a vel. 4. Deve risultare un impasto compatto ma morbido. Imburrare uno stampo di alluminio (18 x 22 cm. alt. 6 cm), versa sul fondo il miele, poi uno strato di impasto, uno di mele, uno d'impasto ed infine ancora uno di mele. Chiudere lo stampo con carta forno e porlo nel Varoma. Inserire nel boccale 1 lt. e 1/2 di acua: 12' 100° vel. 1. Quando l'acqua bolle, posizionare il VAroma: 1 ora e 10' temp. VAroma, vel. 1. Terminata la cottura, lasciare raffreddare, sformare e servire

MACEDONIA DI FRUTTA ALLO SPUMANTE
LIBRO VAROMA. Ingr x 4: 700 g di frutta mista, 50 g di zucchero, 300 g di spumante, un cucchiaino di cannella in polvere, 3 chiodi di garofano. Inserire nel boccale 200 g d'acqua, lo spumante, i chiodi di garofano e la cannella e portare ad ebollizione: 6 min 100° vel 1. Sbucciare e tagliare in quarti la frutta e disporla a corona nel varoma spolverizzandola di zucchero. Quando l'acqua bolle, posizionare il varoma sul boccale e cuocere: 15 min varoma vel 1. Servire la macedonia tiepida, bagnandola con pochissima acqua del fumetto di cottura

MACEDONIA D ESTATE
LIBRO VAROMA. Ingr x 4: 3 albiccocche, 3 pesche, 50 g di lamponi, 50 g di zucchero, scorze di 2 limoni. Inserire nel boccale 500 g d'acqua, le scorze di limone e portare ad ebollizione: 6 min 100° vel 1. Sbucciare le pesche e disporle con le albicocche nel varoma, dopo averle tagliate in quarti. Spolverizzarle con lo zucchero, coprire e quando l'acqua bolle posizionare sul boccale: 12 min varoma vel 1. Terminata la cottura disporre la frutta cotta in coppette, unire i lamponi e bagnarla con pochissima acqua del fumetto. Servirla fredda con gelato alla vaniglia

PUDDING DI FRUTTA SECCA
LIBRO VAROMA. Ingr x 6: 100 g di fichi secchi, 100 g di datteri freschi, 60 g di uvetta, 100 g di farina, 80 g di burro, 2 piccole uova, un cucchiaio di pangrattato, 25 g di mandorle, un cucchiaio di rum, succo e scorza di 1\2 limone, 2 cucchiai di latte, un pizzico di sale, un cucchiaino scarso di lievito in polvere. Per servire: crema inglese, zenzero a piacere. Inserire nel boccale, dal foro del coperchio, con lame in mov vel 6, le mandorle: 20 sec vel 6 e mettere da prate. Tagliare a pezzettini fichi e datteri e metterli con l'uvetta in una terrina e bagnarli col rum. Inserire nel boccale 1\2 lt d'acqua: 6 min 100° vel 1. Nel frattempo disporre nel varoma la terrina con la frutta secca e, quando l'acqua bolle, posizionarlo sul boccale: 5 min varoma vel 1. Spostare leggermente il coperchio del varoma e lasciar gonfiare la frutta secca ancora per 10 min varoma vel 1. Infine unire alla frutta il burro, il succo e la scorza di limone grattugiata, mescolare bene e mettere tutto in una vaschetta domopak (cap. 1 lt). Raffreddare il boccale, posizionare la farfalla e inserire uova e sale: 40 sec vel 3; aggiungere la farina mescolata al lievito, il pangrattato e le mandorle tritate e il latte: 20 sec vel 1. Versare il composto ottenuto sopra la frutta, coprire con un foglio di carta forno e sistemare la vaschetta nel varoma. Inserire nel boccale 1,200 lt d'acqua: 12 min 100° vel 1. Posizionare il varoma:60 min varoma vel 1. Lasciare intiepidire il pudding, sformarlo e servirlo con crema inglese profumata con un cucchiaino di zenzero candito tritato

CHARLOTTE DI PESCHE
LIBRO VAROMA. Ingr x 8: 5 pesche bianche, un pacco di savoiardi da 300 g, 6 cucchiai di zucchero, 100 g di burro, salsa all'uva fragola (vedere tra le ricette delle "preparazioni di base") Sbucciare e tagliare le pesche a spicchi. Inserire il burro nel boccale: 4 min 40° vel 1 e metterlo da prate. Inserire nel boccale 1,200 lt d'acqua e portare ad ebollizione: 12 min 100° vel 1. Spennellare con un po' di burro fuso, uno stampo da charlotte e foderarlo con carta forno (il burro serve da collante tra la carta e lo stampo). Appoggiare sul fondo uno strato di pesche, cospargerle di zucchero e irrorarle con una prate del burro sciolto. Coprire con una prate di savoiardi sagomati a misura dello stampo. Procedere alternando le pesche col burro e lo zucchero ai biscotti e terminare con questi ultimi. Coprire con un foglio d'alluminio e sistemare lo stampo nel varoma. Quando l'acqua bolle, posizionare il varoma sul boccale e

cuocere: 60 min 100° varoma vel 1. Al termine lasciare raffreddare e sformare la charlotte in un piatto da portata. Servirla ben fredda con salsa all'uva fragola. Come stampo si può utilizzare quelli d'alluminio usa e getta di forma ovale che si adatta perfettamente al varoma. Per arricchire questo pudding, tra le pesche e i biscotti, si può mettere uno strato di crema pasticcera

PESCHE CON PUREA DI MORE
LIBRO VAROMA. Ingr x 4: 4 pesche non troppo mature, 500 g di more, 4 cucchiai di zucchero, panna per guarnire. Sbucciare le pesche, tagliarle a metà e disporle nel varoma. Inserire nel boccale 400 g d'acqua, disporre le more nel cestello, posizionarlo nel boccale e cuocere 5 min 100° vel 1. Posizionare ora il varoma con le pesche sul boccale e continuare la cottura: 20 min varoma vel 1. Mettere da prate il varoma con le pesche, eliminare l'acqua dal boccale e inserire le more con lo zucchero: 20 sec vel turbo. Lasciare raffreddare la purea di more e disporla sul fondo di 4 coppette. Mettere in ogni coppetta una pesca sulla purea e servirle fredde con fiocchetti di panna. Si possono sostituire le pesche con pere williams e le more con ribes o lamponi, fragole, ecc.. aggiungendo un cucchiaino di zucchero in più

CREME CARAMEL
LIBRO VAROMA. Ingredienti (per 4 persone) 250 gr.di latte, 1 uovo intero, 2 tuorli, 120 gr.di zucchero, 1 pizzico di vaniglia (facoltativo) Preparazione: Versare in un pentolino 70 gr.di zucchero con un cucchiaino di acqua e farlo caramellare su fuoco basso fino al caratteristico colore biondo. Versare il caramello in 4 stampini da crème caramel, inclinarli velocemente in tutti i sensi per distribuire il caramello sulle pareti e immergerli un attimo in acqua fredda per farlo aderire alle pareti. Versare nel boccale il rimanente zucchero e tutti gli altri ingredienti: 40 sec.vel.4. Versare il composto negli stampini e disporli nel Varoma. Sciacquare il boccale e inserire 1/2 lt.di acqua: 6 min.100°C vel.1. Quando l'acqua bolle posizionare il Varoma ben chiuso e cuocere: 30 min.temp.Varoma vel.1. Togliere il Varoma dal boccale e lasciare intiepidire. Mettere poi gli stampini in frigorifero per un paio d'ore. Si servono capovolti in piattini individuali

TERRINA FONDENTE DI CIOCCOLATO
LIBRO VAROMA. Ingr x 6: 300 g di cioccolato fondente, 250 g di burro, una tazzina di caffè ristretto, 100 g di zucchero, 50 g di farina, 100 g di nocciole, 6 uova. Preparazione: inserire nel boccale dal foro del coperchio con lame in movimento vel 5 il cioccolato e 50 g di nocciole: 10 sec vel 5. Unire la tazzina di caffè: 4 min 40° vel 1. Lasciare raffreddare per 2 minuti e aggiungere il burro a pezzetti e lo zucchero: 2 min vel 3. Unire dal foro del coperchio con lame in movimento vel 3 le uova una ad una e la farina a pioggia: 20 min 60° vel 4. Versare il composto e le nocciole avanzate in uno stampo da plum cake. Portare ad ebollizione un lt d'acqua nel boccale: 12 min 100° vel 1, quindi posizionare il varoma con lo stampo inserito e cuocere: 60 min varoma vel 1. Lasciare intiepidire il dolce, sformarlo, tagliarlo a fette e servirlo con crema inglese o salse di frutta

BUDINO DI AMARETTI
LIBRO VAROMA. Ingredienti:(per 6 persone) 500 gr.di arance non trattate, 100 gr.di amaretti secchi, 150 gr.di zucchero, 2 uova. Per guarnire: panna montata Preparazione: Lavare le arance, disporle in un pentolino coperte d'acqua fredda e farle bollire per 5 min. Nel frattempo, inserire nel boccale gli amaretti: 8 sec.da vel.4 a vel.Turbo e metterli da parte. Inserire ora nel boccale le arance scolate, tagliate a metà e private dei semi: 10 sec.vel.6 e 10 sec.vel.9. Aggiungere gli amaretti, 100 gr.di zucchero e le uova: 20 sec.vel.6. Con lo zucchero rimasto e 1 cucchiaino d'acqua fare il caramello, metterlo in uno stampo d'alluminio o in stampini individuali facendolo aderire bene alle pareti. Versare il composto di arance e mettere lo stampo nel Varoma. Senza lavare il boccale, inserire 1 lt.di acqua: 10 min.100°C vel.1. Quando l'acqua bolle, posizionare il Varoma sul boccale e cuocere: 60 min.temp.Varoma vel.1. Servire il budino accompagnato da panna montata oppure da panna acida o yogurt greco

FLAN DELLE ANTILLE ALL ARANCIA
LIBRO VAROMA. Ingr . 300 gr.di panna, 100 gr.di latte, 100 gr.di succo d'arancia, 150 gr.di zucchero, 60 gr.di farina di noce di cocco, scorza di 1/2 arancia non trattata (solo la parte gialla), 3 uova intere, 2-3 cucchiai di marmellata d'arancia. Per la guarnizione: panna montata, 1 arancia. Preparazione: Inserire nel boccale zucchero e scorza d'arancia: 1 min.vel.turbo. Unire le uova intere: 2 min.vel.4. Aggiungere panna, latte, succo d'arancia: 1 min.vel.4. Unire la farina di cocco: 30 sec.vel.6. Imburrare uno stampo ad anello col foro, mettere sul fondo la marmellata e versare la preparazione. Mettere nel boccale 600 gr.di acqua: 7 min.100°C vel.2. Posizionare il Varoma e cuocere: 30 min.temp.Varoma vel.2. Togliere lo stampo, lasciarlo raffreddare e sformarlo in un piatto di portata. Guarnire tutto

attorno con mezze fette d'arancia, la scorza a filetti, e mettere al centro la panna montata. E' un dolce molto delicato, buono e semplice da realizzare

CREMINI AL MAPO
LIBRO VAROMA. Ingr. X 4: 300 g di succo di mapo (6 mapo circa), un cucchiaio di maizena, 140 g di zucchero, 2 uova, 4 cucchiai di panna fresca, Per guarnire: un cestino di ribes o lamponi, 100 g di panna montata fresca. Preparazione: inserire nel boccale il succo di mapo e lo zucchero: 3 min 80° vel 1 e mettere da parte. Inserire ora nel boccale, dal foro del coperchio con lame in movimento vel 4, uova, maizena e il succo caldo di mapo: 3 min 80° vel 4. Quando la crema si addenserà leggermente, incorporare la panna: 1 min vel 4. Versare la crema in 4 coppette resistenti al calore, coprirle con carta d'alluminio e metterle nel varoma. Inserire nel boccale un lt d'acqua: 10 min 100° vel 1. Quando l'acqua bolle posizionare il varoma sul coperchio e cuocere 30 minuti varoma vel 1. Terminata la cottura lasciare intiepidire le coppette, poi metterle in frigo per almeno 3 ore. Decorare i cremini con il ribes o i lamponi e servirli accompagnati da panna montata fresca. Questi cremini si possono preparare anche con altri agrumi, come arance, pompelmi o mandarini

GERMKNODEL (CANEDERLI)
LIBRO VAROMA. Ingr: x 4: 160 g di farina, 40 g di latte, 15 g di lievito di birra, un uovo (50 g), 10 g di zucchero, 20 g di burro, 3 prugne snocciolate, un cucchiaio d'olio di semi di mais, sale. Per la copertura: 40 g di semi di papavero, 20 g di zucchero, 100 g di zucchero. Preparazione: inserire nel boccale zucchero e 20 g di semi di papavero: 30 sec vel turbo e mettere da parte. Inserire ora lievito, 30 g di farina e latte: un minuto 40° vel 3. Aggiungere la rimanente farina, l'uovo, lo zucchero tenuto da parte, il burro e il sale: un minuto e 1\2 vel spiga. Con l'impasto ottenuto formare 8 palline e inserire all'interno di ognuna 1\3 di ogni prugna; disporle nel varoma unto d'olio facendo attenzione a lasciare libere le fessure. Lasciare lievitare in luogo tiepido per 30 min circa. Lavare il boccale e inserire 600 g d'acqua: 8 min 100° vel 1. Posizionare il varoma: 30 min varoma vel 1. Mentre cuociono i canederli posizionare sul coperchio del varoma un piatto da portata col burro. Terminata la cottura disporre i canederli nel piatto da portata, rigirarli nel burro fuso, cospargerli con i semi di papavero rimasti, lo zucchero e servirli caldi. I semi di papavero possono essere sostituiti con cannella in polvere

BUDINO DOLCE ALLA CAROTA
LIBRO VAROMA. Ingr. X 6: 600 g di carote, 200 g di panna fresca, 50 g di zucchero, un cucchiaino di miele, un baccello di cardamomo, una bustina di zafferano, 1\2 cucchiaino di cannella, 2 uova, 15 g di burro per imburrare lo stampo, 2 cucchiai di mandorle sfilettate. Preparazione: Tagliare le carote a rondelle e disporle nel varoma. Inserire nel boccale un lt d'acqua: 30 min varoma vel 1. Dopo 10 minuti posizionare il varoma sul boccale e continuare la cottura. Al termine lasciare raffreddare le carote e inserirle nel boccale: 1 min vel 5. Unire panna, zafferano, miele, zucchero, uova, cannella e cardamomo: un min vel 7. Versare il composto in uno stampo d'alluminio da 1 lt circa, precedentemente imburrato e coprirlo con carta forno. Inserite 1 lt d'acqua nel boccale: 30 min varoma vel 1. Dopo 10 minuti disporre lo stampo nel varoma, posizionarlo sul boccale e continuare la cottura. Terminata la cottura, lasciar raffreddare il budino in frigorifero per 2\3 ore. Sformarlo, cospargerlo di mandorle e servirlo. Si presenta ancora meglio se preparato in ramequin individuali di porcellana

BUDINI DI SEMOLA ALLE ARANCE AMARE
LIBRO VAROMA. Ingr x 6: 50 g di semolino, 50 g di cioccolato fondente, 20 g di uvetta, 300 g di latte, un uovo, 20 g di zucchero, 15 g di burro, 100 g di gelatina di arance amare. Preparazione: Inserire il latte nel boccale: 4 min 100° vel 1. Aggiungere dal foro del coperchio con lame in movimento vel 2 il semolino a pioggia: 7 min 80° vel 2. Aggiungere il cioccolato a pezzi, lo zucchero e l'uvetta: 20 sec vel 1. Versare la crema in una ciotola, lasciarla intiepidire e aggiungere un tuorlo mescolando energicamente. Nel boccale perfettamente pulito posizionare la farfalla e inserire l'albume: 2 min vel 2\3. Aggiungere delicatamente l'albume montato a neve alla crema. Inserire nel boccale 500 g d'acqua: 5 min 100° vel 1. Pennellare 6 stampini in alluminio col burro, riempirli con la crema tenuta da parte, chiuderli ermeticamente con un dischetto d'alluminio e disporli nel varoma. Quando l'acqua bolle posizionare il varoma sul boccale: 20 min varoma vel 1. Diluire la gelatina di arance con 4 cucchiai d'acqua in una salsiera e riscaldarla ponendola sopra al varoma negli ultimi minuti di cottura. Sformare i budini e servirli ancora caldi con la salsa di arance

BUDINO DI SEMOLINO CON CANDITI
LIBRO VAROMA. Ingr x 6: 500 g di latte, una stecca di vaniglia, 100 g di semolino, 2 tuorli, 3 albumi montati a neve, 70 g di zucchero, 40 g di burro, 50 g di nocciole tritate, 50 g di frutta candita (arancia, limone, cedro), 10 cm di angelica, sale, una dose di salsa di frutta a piacere (vedi ricetta in "preparazioni di base") Preparazione: inserire nel boccale il latte e la stecca di vaniglia incisa su due lati: 5 min 100° vel 1. Togliere la vaniglia. Unire il semolino dal foro del

coperchio con lame in movimento vel 2: 3 min 100° vel 2. Aggiungere sale, zucchero e burro: 10 sec vel 2-3. Incorporare tuorli, nocciole, canditi: 10 sec vel 4. Inserire gli albumi a neve e con la spatola mescolare delicatamente. Imburrare uno stampo d'alluminio e versarvi la preparazione, battendo lo stampino sul piano per colmare i vuoti. Inserire un lt d'acqua nel boccale e portare ad ebollizione: 10 min 100° vel 1. Sistemare lo stampo nel varoma e quando l'acqua bolle posizionarlo ben chiuso sul boccale: 30 min varoma vel 1. Quando sarà freddo sformare il budino in un piatto da portata e cospargerlo di salsa di frutta. Decorare con nocciole e angelica tagliata a bastoncini finissimi

CLAFOUTIS DI LAMPONI
LIBRO VAROMA. Ingr x 4: 300 g di latte, 2 cucchiai di panna fresca, 2 uova e 2 tuorli, 50 g di maizena, 150 g di zucchero, una bustina di vanillina, 400 g di lamponi freschi o surgelati, 20 g di burro. Preparazione: Inserire nel boccale uova e tuorli, 120 g di zucchero, maizena e vanillina: 10 sec vel 5. Aggiungere dal foro del coperchio can lame in movimento vel 5, panna e latte: 10 sec vel 5 e mettere da prate il composto ottenuto. Inserire ora nel boccale un lt d'acqua: 10 min 100° vel 1. Nel frattempo ungere con poco burro piccoli ramequins individuali d'alluminio o porcellana, da porre internamente al varoma; disporvi i lamponi, versarvi sopra il composto tenuto da prate e porli nel varoma. Quando l'acqua bolle posizionare il varoma sul boccale e cuocere: 40 min varoma vel 1. Al termine togliere i ramequins, spolverizzare la superficie con lo zucchero rimasto e servirli caldi o tiepidi. Si può servire caldo accompagnato da gelato alla vaniglia o alla panna. Contemporaneamente alla cottura di questo dessert nel boccale si può preparare una marmellata

COMPOSTA DI ALBICOCCHE
LIBRO VAROMA. Ingr x 6: 350 g di albicocche secche, 80 g di zucchero, una bustina di tè nero, un cucchiaio di acqua di fiori d'arancio. Per servire: yogurt greco o gelato di vaniglia, mandorle tritate 8facoltative) Preparazione: Versare nel boccale un lt d'acqua: 10 min 100° vel 1. Preparare nel frattempo un'abbondante tazza di tè nero. Disporre le albicocche in un contenitore d'alluminio che possa essere messo nel varoma, irrorarle col tè, e quando l'acqua bolle, posizionarlo sul boccale: 30 min varoma vel 1. Scolare le albicocche. Togliere l'acqua dal boccale, inserire zucchero e albicocche: 20 sec vel 5 spatolando. Lasciare raffreddare, incorporare l'acqua di fiori d'arancio: 10 sec vel 4. Sistemare la composta in coppette individuali e lasciarle raffreddare in frigo per qualche ora. Servirle con yogurt greco o con del gelato alla vaniglia spolverizzato di mandorle tritate

CARTOCCI DI FRUTTA ALLE SPEZIE
LIBRO VAROMA. Ingr x 4: 2 banane, 4 fichi secchi, 2 pere decana, un cucchiaino di succo di limone, un baccello di cardamomo, 1\2 cucchiaino di cannella, un cucchiaio di zucchero, 2 cucchiai di liquore all'amaretto, 4 Palline di gelato al cocco. Preparazione: Preparare 4 quadrati di carta speciale per dolci, bagnata e strizzata o carta forno. In una ciotola porre le banane sbucciate e tagliate a rondelle spesse e le pere sbucciate, affettate non troppo finemente. Bagnare la frutta col succo di limone, spolverizzarla di zucchero, aromatizzarla con la cannella e i semi di cardamomo pestati (si ottengono rompendo l'involucro del cardamomo): mescolare e lasaciar riposare tutto per 30 m. Distribuire 1\4 della preparazione in ogni cartoccio. Porre al centro di ognuno un fico secco inciso a croce, spruzzare col liquore all'amaretto, chiudere bene i cartocci e disporli nel varoma. Inserire nel boccale 1 lt d'acqua: 10 min 100° vel 1. Quando l'acqua bolle posizionare il varoma: 10 min varoma vel 1. A questo punto togliere il coperchio del varoma, aprire leggermente i cartocci e continuare la cottura per 3 minuti. Mettere un cartoccio su ogni piatto, aprirlo, mettere al centro una pallina di gelato appena tolto dal freezer e servire subito

FICHI CON SALSA DI FRAGOLINE SELVATICHE
LIBRO VAROMA. Ingr x 6: 16 fichi maturi e sodi, 200 g di fragoline di bosco, 2 cucchiai di zucchero, un foglio di colla di pesce, un cucchiaio di creme de fraise (liquore di fragole selvatiche). Preparazione: Mettere a bagno la colla di pesce in un bicchier d'acqua fredda. Scolarla, strizzarla bene e inserirla nel boccale con fragole, zucchero e liquore: 20 sec vel 4 e 1 min vel turbo. Togliere e mettere da parte. Inserire nel boccale 1 lt d'acqua: 12 min 100° vel 1. Nel frattempo lavare i fichi, asciugarli e adagiarli in un contenitore di pirex o d'alluminio a bordi alti che entri nel varoma, irrorarli con la salsa precedentemente preparata e coprire il tutto con un foglio d'alluminio sigillando bene il contenitore. Quando l'acqua bolle,posizionare il varoma sul boccale: 30 min varoma vel 1. Terminata la cottura, lasciarlo intiepidire e riporre in frigo fino al giorno dopo. E' un ottimo dessert. In mancanza di fragoline selvatiche e di creme de fraise, la salsina della ricetta può essere sostituita con la seguente: 100 g di zucchero, 200 g di fragole, succo di 1\2 limone: 4 min 80° vel 4. A piacere potete anche sostituire il limone con 1\2 mis di grappa o cognac.

DOLCETTI DI DATTERO

LIBRO VAROMA. Ingr x 4: 350 g di datteri freschi, 60 g di miele, 70 g di pistacchi sgusciati, 180 g di fiocchi d'avena precotti, 30 g di sesamo, un cucchiaio e 1\2 d'acqua di rose per dolci, scorza di un'arancia non trattata, olio di arachidi. Preparazione: Immergere i pistacchi in acqua bollente per 30 min e strofinarli tra le dita per eliminare bene tutte le pellicine. Farli asciugare, tritarli grossolanamente con 2\3 colpi di turbo e metterli da prate. Tritare finemente i datteri privati del nocciolo inserendoli nel boccale dal foro del coperchio con lame in mov vel 6: 30 sec vel 6. Unire l'acqua di rose: 15 sec vel 3. Aggiungere miele, fiocchi d'avena e metà dei pistacchi tritati: 30 sec vel 3, spatolando. Con le mani leggermente unte d'olio di arachidi formare dei dolcetti a forma di ciambelline e disporli, con la scorza d'arancia tagliata sottile, nel varoma leggermente unto. Senza sciacquare il boccale inserire 750 g d'acqua: 8 min 100° vel 7. Posizionare il varoma sul coperchio e cuocere: 12 min varoma vel 2. Tostare i semi di sesamo in una padella antiaderente per 3 min circa, mescolando, facendo attenzione che non si scuriscano troppo e unirli ai piastacchi tenuti da prate. Servire i dolcetti dopo averli passati, ancora tiepidi, nel sesamo e nei pistacchi rimasti. Sono più buoni se gustati il giorno dopo

CREMA BRASILERA
Dal libro DOLCI AL CUCCHIAIO.Dose per 6 persone:400gr di mascarpone,150gr di zucchero,3 tuorli,2 mis di caffè freddo ristretto,1 cucchiaino di rhum,12 amaretti.Inserire nel boccale gli amaretti:3 sec vel.turbo e mettere da parte.Posizionare la farfalla e inserire tuorli e zucchero:6 min.vel.,aggiungere il mascarpone:2 min.vel.2.Unire,dal foro del coperchio con il misurino inserito e lame in movimento vel.2,caffè e rhum:30 sec.vel.2.Unire gli amaretti sbriciolati:10 sec.vel.2.riporre la crema in una ciotola o in coppette individuali e farla raffreddare in frigorifero per almeno 2 ore.Al momento di servire,guarnirla con amaretti interi,chicchi di caffè,o meglio ancora chicchi di caffè ricoperti di cioccolato.

PANNA COTTA ALLA FRUTTA

Dal libro dolci al cucchiaio. Dose per 6 persone. Ingr. 500 gr di panna fresca, 250 gr di latte, 150 gr di zucchero, 1 bustina di vanillina, 4 fogli di gelatina per dolci (12 gr.) 300 gr di frutta di stagione. Per servire : salsa alla marmellata o una salsa alla frutta a piacere. Esec. Preparare la frutta lavata sbucciata e a pezzi. Mettere la gelatina in ammollo in una ciotola con acqua fredda. Inserire tutti gli altri ingredienti, tranne la frutta e la gelatina : 5 min. 80° vel. 3. Unire la frutta e la gelatina ben strizzata : 10 sec. vel. 4. Versare il composto ottenuto in uno stampo unto e porlo a rassodare in frigorifero. Sformare e servire con una salsa alla frutta o alla marmellata e, volendo, guarnire con pezzetti di frutta a piacere

PANNA COTTA

Dal libro dolci al cucchiaio. Dose per 6 persone. Ingr. 500 gr di panna fresca, 250 gr di latte, 150 gr di zucchero, 1 bustina di vanillina, 4 fogli di gelatina per dolci (12 gr.) 1 mis di Brandy facoltativo. Per guarnire : zucchero caramellato o salsa di fragole. Esec. Mettere la gelatina in ammollo in una ciotola con acqua fredda. Inserire tutti gli altri ingredienti, tranne il liquore : 5 min. 80° vel. 3. Unire la gelatina strizzata ed il liquore: 10 sec. vel.4. Versare il composto ottenuto in uno stampo unto e porlo a rassodare in frigorifero. Sformare e servire con un velo di zucchero caramellato e con la salsa alla fragola

CREMA YOGURT ESOTICA

Dal libro dolci al cucchiaio. Dose per 8 persone. Ingr. 1 dose di crema pasticcera, 250 gr di yogurt bianco intero compatto, 1 mango o 1 banana, 2 kiwi, 2 fette di ananas, 1 cucchiaio di Cherry. Per guarnire : fettine di frutta, foglioline di menta. Esec. Preparare la crema pasticcera e farla raffreddare. Tagliare la frutta a piccoli dadi e irrorarla con lo Cherry . Quando la crema sarà fredda unire lo yogurt : 10 sec. vel. 2 e la frutta: 20 sec. vel. 3. Mettere il composto in coppette, farle raffreddare in frigorifero per 2 ore ca. Decorare con fettine di frutta e foglioline di menta

CREMA GOLOSA

Dal libro dolci al cucchiaio. Dose per 8 persone. Ingr. 150 gr di cioccolato fondente, 150 gr di burro, 150 gr di zucchero, 100 gr di mandorle tostate, 3 tuorli, 3 albumi montati a neve. Per gauarnire biscottini leggeri. Esec. Montare gli albumi e metterli da parte in frigorifero. Inserire nel boccale le mandorle: 4 o 5 sec. vel. 6 e mettere da parte. Inserire il cioccoalto 2 o 3 sec. vel. turbo e mettere da parte. Inserire ora burro e zucchero: 2 min. vel. 3 e aggiungere i tuorli uno alla volta dal foro del coperchio con lame in moviemento vel. 3: 30 sec. vel. 8 fino a che saranno ben amalgamati al composto. Aggiungere le mandorle ed il cioccolato : 30 sec. vel. 1 Unire al composto otteunuto gli albumi, mescolando delicatamente. Servire la crema ben fredda in coppette individuali guarnite con biscottini. I consigli di Paola : Questa crema si può utilizzare per fare un semifreddo, mettendola in uno stampo rettangolare rivestito di pavesini imbevuti nel caffè. Deve restare in frigorifero per un' intera giornata: in questo modo si potrà tagiare a fette

CREMA CAPRICCIOSA

Dal libro dolci al cucchiaio. Ingr. 500 gr di panna montata, 300 gr di lamponi freschi o congelati, 100 gr di zucchero al velo, 100 gr di meringa. Per guarnire : lamponi e panna montata. Esec. Lasciare macerare i lamponi con lo zucchero per 1/2 ora ca. Montare la panna. Aggiungere i lamponi con il loro sughetto e la meringa sbriciolata. Servirla ben fredda in coppette individuali, guarnire con i lamponi tenuti da parte e ciuffetti di panna. I consigli di Paola P.: Se volete fare le meringhe, eccovi la ricetta : Inserire nel boccale 100 gr di albumi e 30 gr di zucchero: 1 min. e 30 sec. 40° vel. 1. Posizionare la farfalla nel boccale : 15-18 min. vel. 2 fino a far risultare il composto ben sodo. In una placca da forno ricoperta di cartaforno, con il cucchiaino o una siringa, fare dei piccoli mucchietti distanziati fra loro. Cuocere in forno preriscaldato a 100° per ca. 35/40 minuti

KRAPFEN

Dalle mie ricette personali. 550 gr. di farina, 180 gr. di latte, 40 gr. di zucchero, 20 gr. di burro, 2 uova, 1 lievito di birra, 1 cucchiaino di sale. Inserire nel boccale latte, burro, zucchero e lievito: 1 min. 50° vel. 4.Aggiungere le uova, la farina ed il sale: 1 min. vel. 6 + 1 min. vel. SPIGA. Versare l'impasto in una ciotola leggermente oleata coprire con un telo umido e lasciare riposare per 2 ore. Schiacciare la pasta con le mani, stenderla con il matterello, per uo spessore di 1 cm. circa. Ritagliare tanti dischi del diametro di 6 cm. Distribuire su di un disco 1 cucchiaino di crema o 1 di nutella o 1 di marmellata a piacere, coprire con un altro disco, bagnare leggermente i bordi e premere per saldare i due dischi. Lasciare lievitare i krapfen ottenuti per 30 min. circa, coperti da un canovaccio, friggerli in olio caldo e, ancora tiepidi spolverizzarli con lo zucchero

BOGANZA (Dolce friulano)

Dalle mie fotocopie. Ingr: 4 uova, 170 g di latte, 2 cucchiai d'olio, 90 g di lievito di birra (3 cubetti e 1\2), 2 bustine di vanillina, buccia di un'arancia e di un limone, 230 g di zucchero, 730 g di farina, 400 g di noci, 400 g di cioccolato fondente, 700 g di miele. Sono dosi per 2 dolci. Preparazione: Nel boccale inserire 170 g di latte, 2 cucchiai d'olio, lievito di birra: 20 sec vel 4. Unire la vanillina, buccia di limone e arancia, zucchero, 4 tuorli: 2 min vel 4, unire gli albumi a neve: 10 sec vel 4. Con lame a vel 4 unire la farina: 2 min spatolando e 1,30 min vel spiga. Mettere in una grossa ciotola e lasciar lievitare almeno 6 ore. Stendere la pasta su un canovaccio. Tritare cioccolato e noci grossolanamente e metterle sulla pasta, versare il miele a filo tenendolo lontano dai bordi. Arrotolare e chiudere a ciambella. Lasciare lievitare tutta una notte, spennellare con rosso d'uovo sbattuto col latte. Mettere in forno caldo ventilato a 160° per 30 minuti

PAN NOCIATO

Dalle mie fotocopie. Ingr: base dell'impasto per pizza + 100 g di farina, 100 g di noci sgusciate, 50 g di mandorle a filetti, un pugnetto di uvetta, 100 g di fichi a pezzetti, un uovo, 100 g di zucchero, cannella. Preparazione: Mettete nel boccale metà noci e zucchero: 15 sec vel turbo. unite tutti gli altri ingredienti: 20 sec vel 6 e un minuto a spiga. Fate dei maritozzi e lasciate lievitare al caldo. Spennellate con un rosso d'uovo e cuocete in forno preriscaldato a 200° per 25\30 minuti. P.S. Non l'ho provata Linda

BISCOTTI AL CIOCCOLATO

RICETTA TRADOTTA DAL SITO FRANCESE. Ingredienti: 80 g di burro morbido, 125 g di zucchero di canna, un cucchiaio di vaniglia in polvere, un uovo, 125 g di farina, 100 g di cioccolato fondente. Preparazione: Accendete il forno a 180°. Mettete nel boccale il cioccolato e date 4 colpi di turbo, per ottenere dei piccoli pezzetti di cioccolato. Togliete e tenete da prate. Mettete il burro, lo zucchero, la vaniglia e l'uovo: un minuto vel 5. Aggiungete la farina: 4 o sec vel 5. Introducete il cioccolato e un cucchiaio di latte: 20 sec vel 1. Sulla placca imburrata mettete dei mucchietti di composto ben distanziati tra loro e infornate per 12\15 minuti

TORTA ALLO YOGURT

80 gr. di burro e 200 gr. zucchero 20 sec. vel.4; aggiungere 3 uova(4 se sono piccole) e la scorza di mezzo limone(o aroma al limone)e un pizzico di sale. 20 sec. vel.4;poi un vasetto di yogurt bianco (da 125 gr.)15 sec. vel.4. Aggiungere 300 gr. farina con il lievito(io uso quella della Spadoni, in quanto la farina e' già mischiata al lievito) 30 sec. vel.6. Infornare per 40 min. 180°(attenzione pero' alla cottura perche' ogni forno è a sè,comunque non apritelo prima di mezz'ora altrimenti c'e' rischio che la torta si sgonfi.)

TORTA FRESCA DI LIMONE

Ingredienti:una dose di pasta frolla del libro base,per il ripieno: 3 uova, 180gr. di zucchero , una vaschetta di mascarpone, 110gr. di burro,2 limoni. Procedimento:Montare a neve ben ferma gli

albumi e mettere da parte,inserire nel boccale la farfalla e montare i tuorli e lo zucchero a vel.6 per 1 min.in modo da renderli gonfi e spumosi,aggiungere il burro molto morbido sempre per 1 min. a vel. 6,unire al composto il succo e la buccia che avrete grattugiato finemente del limone adoperando sempre la stessa velocita',quindi unire il mascarpone,quando il composto è ben omogeneo fermare il bimby ed unire gli albumi montati a neve 1 min. vel 2/3 . Foderare una teglia con la pasta frolla lasciando un poco d'impasto da parte,versarvi dentro il ripieno che risultera' abbastanza liquido,con la pasta rimasta fare una sfoglia molto sottile e coprire il composto,(anche se la pasta si rompera' non è un problema perche' con la cottura non si vedra' niente)mettere in forno a 180°C per 45/50 minuti .quando la torta e cotta e ben fredda stemperare con zucchero a velo vanigliato.E' molto fresca e saporita.

CREMA GIANDUIA ALLE PESCHE ED AMARETTI
Dal libro dolci al cucchiaio.. Dose per 500 gr. Ingr. 150 gr di cioccolato fondente, 100 gr di zucchero, 50 gr di amaretti, 60 gr di nocciole, 100 gr di latte, 50 gr di burro morbido, 1 pesca sbucciata e snocciolata o sciroppata. Esec. Inserire nel boccale zucchero, nocciole e amaretti: 20 sec. vel. 9. Aggiungere il cioccolato: 20 sec. vel. 7. Unire latte, burro e pesca: 5 min. 50° vel. 4. Versare il composto in un barattolo di vetro a chiusura ermetica e conservare in frigorifero. E' ottima sul pane o per farcire crepes.

DELICATEZZA DI PESCHE
INGREDIENTI: 1 confezione di savoiardi 1 scatola di pesche sciroppate 2 uova 500 gr. di latte 100 gr. di zucchero 50 gr. di farina 1 scorzetta di limone Sbriciolare 2 savoiardi a vel. Turbo e mettere da parte. Disporre i savoiardi in una pirofila. Inserire le pesche sciroppate e lo sciroppo nel boccale (tenere 2 metà di pesche da parte per la decorazione): 3 min 80° vel. 4. Al termine portare lentamente a velocità 7 per 30 secondi. Versare lo sciroppo sui savoiardi. Senza lavare il boccale inserire latte, uova, zucchero, farina e scorzetta di limone; cuocere 7 minuti 80° cel. 4 Versare la crema sui savoiardi. Lasciare raffreddare un pò e poi versare i savoiardi sbriciolati e decorare con le 2 pesche tenute da parte formando un fiore. Consiglio: la crema va versate subito sul dolce perchè (per fortuna) si addensa molto velocemente. Se vuoi una crema un pochino più leggera puoi usare 1 uovo intero + 1 albume.

CIAMBELLA ALLO YOGURT CON PESCHE
Ricetta adattata. Ingr: 150 g di farina, 50 g di fecola, 2 pesche, 125 g di yogurt naturale, 2 uova, 130 g di zucchero, 80 g di burro morbido, scorza di 1\2 limone, una bustina di lievito, sale. Mettete nel boccale zucchero e scorza di limone: 20 sec vel turbo. Unite le uova: 30 sec vel 4, il burro morbido: 20 sec vel 5, lo yogurt: 20 sec vel 5, poi la farina, la fecola, il lievito e un pizzico di sale: 30 sec vel 5. Dovete ottenere un composto cremoso. Versate in uno stampo a ciambella di 22 cm imburrato e infarinato e livellate la superficie. lavate e tagliate a spicchi le pesche senza sbucciarle. Disponetele sul dolce premendo leggermente per farle affondare, in modo che si veda appena il dorso dello spicchio. Cuocete in forno caldo a 180° per 40\45 minuti. Lasciate raffreddare e sformatela su un piatto

MARMELLATA DI PESCHE
INGR: 900 gr di pesche lavate e tagliate in grossi pezzi (4-5); 250 gr di zucchero, una piccola mela, succo di mezzo limone, 2 cucchiai di Dietor. PROCEDIMENTO: Mettere nel boccale le pesche, la mela spezzettata grossolanamente, lo zucchero, il Dietor e il succo di limone. Chiudere il boccale, porre il misurino e sopra mettere 2 scottex inumiditi e un panno abbastanza pesante da cucina. Cuocere per 32-34 minuti a varoma, vel 1 1/2. Versare in vasetti sterilizzati (o sterilizzare a piacere), chiudere e...è già pronta

TORTA DI MELE LIGHT
ingr. 230gr. farina, 200gr. zucchero, 3 uova intere, 20gr. ruhm, i bustina di lievito, 4-5 mele sbucciate a fettine. Inserire la farfalla sulle lame e lavorare le uova con 180gr. di zucchero per 3 min. vel. 3, aggiungere il ruhm 20 sec. vel. 3. Togliere la farfalla ed aggiungere la farina ed il lievito 1 min. vel.4 Versare la metà dell'impasto che deve risultare piuttosto cremoso in una teglia imburrata ed infarinata. Appoggiarvi sopra le fettine di mele. Unire l'altra metà dell'impasto e terminate con le restanti mele. Spolverizzare con 20gr. di zuchero semolato ed infornare 180° per 35/40 min.

KRUMIRI
Ricetta presa dal libro regionale A. 250 gr.farina di granturco, 180 gr. farina bianca, 250 gr burro morbido, 150 gr zucchero, 4 tuorli, 1 pizzico vanillina, 1 pizzico di sale. Inserire nel boccale la farina di granoturco 20 sec vel 8. Poi la farina bianca e zucchero 10 sec vel 4. UNire il burro, tuorli, vanillina e sale 30 sec vel 4. Coprire l'impasto e lasciarlo riposare una ventina

di minuti. Dividere la pasta in 2-3 pezzi, formare dei salsicciotti e metterli nella sirnga da pasticcere con la bocchetta a stella. Disporre sullaplacca del forno dei bastoncini di circa 10 cm ai quali si darà la forma un pò incurvata. Cuocere in forno preriscaldato a 220° per 20 min circa. Dopo 10 min di cottura coprire i biscotti con carta forno in modo che non si scuriscano troppo

MERINGHE
Dalle fotocopie della dimostratrice) "Ingredienti: 3 albumi (g 110 ca.[chissà cosa significa]), 330 g zucchero [forse perchè in base al peso occorre mettere lo zucchero?], un pizzico di sale. Inserire la farfalla nel boccale pulito, aggiungere albumi, zucchero e sale. Lavorare 1 min. 40° vel. 2 al termine spegnere la temp. e lavorare ancora 7 min. vel. 2. Fermare il bimby per 5/10 min. poi lavorare altri 7 min. a vel. 2 (oltre questa vel. si smontano). Versare il composto in una tasca da pasticceria formare dei mucchietti distanziati (perchè devono raddoppiare) ed infornare per circa 1 ora in forno a 100°/140°. Chiusi in un contenitore si conservano molto a lungo"

MERINGHE CON FRAGOLE ALLA PANNA
Riviste 2000. Ingr: 100 g di albume, 300 g di zucchero, un pizzico di sale fino, 200 g di panna montata, 200 g di fragole a fettine. Inserite la farfalla e fate attenzione che il boccale sia ben pulito e asciutto. Mettete gli albumi, lo zucchero e un pizzico di sale: un min 40° vel 2. Poi continuate a frullare per altri 10\15 min vel 2. Preriscaldate il forno a 140° Coprite la placca del forno con carta forno e versatevi l'albume così montato, formando due cerchi con lo stesos diametro o facendone tanti più piccoli. L'altezza non deve superare il centimetro, livellateli con la spatola. Cuocete a 100° per un'ora. Dopodichè controllate la cottura e se è necessario fate cuocere ancora un pò. Montate ora la panna come da ricettario base, pag 15. Sistemate la meringa, o le meringhe in un piatto da portata, coprite il primo strato con la panna e le fettine di fragole. Mettete l'altro strato di meringa e finite di guarnire con panna e fragole

CROSTATA DI MELE DEL TRENTINO
Per l'impasto: 300 g di farina, 130 g di burro morbido, un uovo intero e un tuorlo, 100 g di zucchero, mezza bustina di lievito, sale. Per il ripieno: 2 mele golden affettate sottilmente, un uova, 50 g di burro morbido, 100 g di latte, 50 g di farina, 100 g di zucchero, mezza bustina di zucchero vanigliato, 30 g di pinoli, 70 g di mandorle tritate, sale.
Preparate l'impasto: Inserite tutti gli ingredienti nel boccale: 25 sec vel 6, stendete l'impasto in una teglia imburrata di 28 cm di diametro e disponetevi sopra le fettine di mele. Inserite nel boccale uovo, burro, latte, sale, farina, zucchero e zucchero vanigliato 1 min 40° vel 5. Coprite le mele con la crema della farcitura e cospargete con pinoli e mandorle. Infornate a 180° per 40 min.

PASTA MEZZA FROLLA
300 g di farina, 120 g di burro morbido, un uovo intero + due tuorli, 50 g di zucchero, scorza di un limone, sale, un cucchiaino di lievito in polvere.
Polverizzate zucchero e scorza di limone: 15 sec vel 7, aggiungete tutti gli altri ingredienti: 30 sec vel 5. Prima di utilizzare avvolgete in carta forno e conservete in frigo per mezz'ora.

PASTA FROLLA ALL'OLIO
300 g di farina, 100 g di zucchero, 100 g d'olio d'oliva leggero, un uovo + un tuorlo, 2\3 cucchiai d'acqua fredda, sale, la buccia grattugiata di un limone.
Mettete tutti gli ingredienti nel boccale tranne l'acqua: 20 sec vel 3-5. Se si forma una palla è inutile aggiungere l'acqua, altrimenti mettetene un cucchiaio per volta impastando a vel 5 per pochi sec. Fate riposare mezz'ora in frigo prima di utilizzarla. E' una pasta friabile di ottimo sapore.

COLOMBA CLASSICA

300 gr farina, 100 gr burro, 100 gr zucchero, 80 gr scorzette di arancia candita, la buccia raschiata di 1 arancia, 25 gr lievito di birra, 30 gr latte, 50 gr acqua tiepida, 80 gr uvetta, 2 uova intere, 2 tuorli. Inserire nel boccale lievito e latte:3 sec vel 4. Aggiungere 60 gr farina 20 sec vel 5 spatolando, coprire con il misurino e far lievitare per un'ora. Azionare il bimby 3 sec vel5 e versare dal foro del coperchio 50 gr acqua tiepida e 100 gr farina: 20 sec vel 5 spatolando.Coprire con il misurino e far lievitare ancora 1 ora e 1/2. Aggiungere dal foro le uova intere e i tuorli, il burro, lo zucchero 10 sec vel 5. Con le lame in movimento a vel 5 far cadere la restante farina 10 sec vel 5 e 5 min vel SPIGA. Aggiungere la frutta candita infarinata l'uvetta e la buccia d'arancia 20 sec vel 3. Versare l'impastoin una terrina coprire e lievitare per 6-7 ore meglio se tutta la notte. Versare l'impasto in una teglia da colomba e far rilievitare finchè non riempie la forma e mettere in forno per 1 ora a 180°. Alla fine

spennellare con bianco d'uovo, cosprgere con granella di zucchero e mandorle a scaglie e cuocere finchè le mandorle non sono dorate

CROSTATA SPECIALE
Pasta A
Ingredienti: 2 etti di farina 00; 1 etto di farina di mandorle; 1 uovo + 2 tuorli; 100 gr. Di burro morbido; 100 gr. di zucchero.
Pasta B
Ingredienti: 3 etti di farina 00; 1 uovo + 3 tuorli; 100 gr. di zucchero; 100 gr. di burro morbido.
Metti nel bimby lo zucchero e le mandorle per la ricetta B, portare a turbo per polverizzare il tutto. Unire gli altri ingredienti e amalgamare a vel. 4-5 per alcuni secondi. Fai una palla, infarinala e avvolgila nella pellicola. Mettila in luogo fresco per ½ (non in frigo perché diventa troppo dura). Aiutarsi con la carta forno per spostare e modellare la crostata. Con le dita fai aderire la pasta all'interno della tortiera, ripiega all'interno l'eventuale pasta in eccesso, formando un cordone. Ritaglia gli spigoli della carta forno e fai cuocere per 5' con funzione Crisp.
Il ripieno: uno strato (sottile) di gelatina d'albicocche; tante fettine di mela disposte sopra la gelatina in modo da formare 3 o 4 cerchi. Cospargi le mele con mandorle tritate grossolanamente e dai una grattatine di cioccolato fondente.
Rimetti la crostata nel forno e cuoci per 7-8'. Falla freddare bene (anche 1 giorno) e ricorda che più tempo passa e più è buona.

COLOMBA PASQUALE
550 gr. Farina, 120 gr. Burro, 125 gr. Zucchero, 100 gr. scorzette di arancio candite (infarinate), 35 gr. lievito di birra, 50 gr. Latte, 100 gr. uvetta (ammollata e asciugata nel canovaccio), 4 uova intere
Inserire nel boccale il lievito con il latte: 3 sec. 40 gradi scarsi vel. 3 . Aggiungere 100 gr. farina 20 sec. vel. 5; coprire con il misurino e lasciare lievitare per 1 ora. Azionare 3 sec. vel. 5 e versare dal foro 70 gr. acqua e 150 gr. di farina 20 sec. vel. 5, spatolando. Coprire con il misurino e lasciare lievitare per 1 ora e mezza.
Aggiungere poi, dal foro del coperchio, le uova intere, il burro e il sale: 10 sec. vel. 5. Con le lame in movimento fate cadere dal foro del coperchio la restante farina: 10 sec. vel. 5. Lavorare poi a vel. spiga 5 min.Ad apparecchio fermo aggiungere dal foro del coperchio la frutta candita passata nella farina, l'uvetta e la buccia
raschiata di un'arancia 20 sec. vel. 3. Versate l'impasto in una terrina , copritela e lasciatela lievitare per 6 o 7 ore, meglio l'intera notte. Versate poi una parte dell'impasto in una teglia a forma di colomba del diametro di circa 25 cm. e il rimanente in una più piccola.(Non preoccupatevi se non trovate la forma di colomba perchè è così buona che prenderà il volo anche senza ali. Lasciate lievitaare finchè non riempe l'intera forma, infornare a
180 gradi per circa 40 / 50 minuti. Guarnite la colomba spalmandola appena uscita dal forno con chiara d'uova non montata. Cospargetela con granella di zucchero e filetti di mandorle tostate e rimettete in forno per 5 minuti. Bmary

PASTICCERIA SVIZZERA (22/1/01)
Penso si tratti del "Bienenstich" che vuol dire "Puntura d'api". Eccoti la ricetta:
per la pasta:350 farina; 20 lievito di birra; 1/2 tazza di latte (1/8 l); 50 burro liquido; 1 uovo; 3 cucchiai di zucchero; 1/2 cucchiaino da caffé di sale
Mescolare il lievito con poco latte. Far sciogliere il burro in pentola, levare dal fuoco ed aggiungervi il latte freddo. Mettere il tutto nella farina. Sbattere bene la pasta e lavorarla finchè sia elastica. Lasciare aumentare almeno il doppio. Mettere la pasta in una tortiera rettangolare imburrata aiutandovi con le mani bagnate. Passarvi sopra un po' di tuorlo d'uovo sbattuto e quanto segue: 60 burro; 60 zucchero; 60 mandorle; cannella; 30 farina.
Lavorare il burro finchè sia morbido e quasi bianco, aggiungervi lo zuchero, le mandorle tritate grossolanamente, cannella e farina. Mischiare bene il tutto e strofinando le mani lasciar cadere le pallottoline che si formeranno sulla superficie della pasta preparata come sopra. Infornare 10 minuti in forno caldo (180 - 200 gradi) e poi cospargervi subito la glassa seguente: 100 burro , 100 zucchero ,100 mandorle, 1 cucchiaio di latte
Glassa: Far cuocere tutto assieme finchè avrete una massa omogenea, lasciarla raffreddare un poco. Spargerla sopra la pasta già infornata precedentemente per 10 minuti e lasciare ancora in forno per altri 20 minuti a calore sostenuto. E una delizia, provare per credere!!!

PASTICCERIA SVIZZERA (23/1/01)
Posso proporre la ricetta di una CROSTATA ALLE NOCI che ho gustato in Svizzera, nel Valais, e che è, a differenza del Bienenstich, a base di pasta frolla:
Per la pasta: 180 g di farina, 100 g di burro, 1 cucchiaio di zucchero, 1 presa di sale.
Per la crema di noci: 150 g di gherigli di noci, 2 cucchiai di miele, 20 cl di panna fresca , 2 tuorli, 75 g di zucchero. Preparare la pasta: impastare rapidamente gli ingredienti, a mano o

nel mixer, aggiungendo al bisogno qualche goccia d'acqua. Avvolgere nella pellicola trasparente e lasciar riposare al fresco (non in frigorifero). Preparare la crema di noci: mettere da parte qualche gheriglio intero che servirà a decorare la torta. Mettere gli altri in un sacchetto da congelazione e schiacciarli con il mattarello - meglio non usare il mixer, che li riduce in farina. Fare fondere lo zucchero con mezzo bicchiere d'acqua fino ad ottenere un caramello chiaro; aggiungere la panna (intiepidita, altrimenti il caramello, a contatto del freddo, indurisce; se succede, lasciare su fuoco basso finché è sciolto), il miele e le noci. Rimescolare bene e, fuori dal fuoco, aggiungere i tuorli. Scaldare il forno a 180°. Foderare con la pasta una tortiera da crostata imburrata , versare la crema di noci sulla pasta. Cuocere 30 minuti circa. Decorare con i gherigli tenuti da parte

TRECCINE DOLCI
300 gr. di farina, 150 gr. di latte, 50 gr. di burro morbido, 50 gr. di zucchero,
1 pizzico di sale, 1 lievito di birra
Inserire nel boccale il latte, lo zucchero, il lievito ed il burro:1 min. 50° vel. 4.Aggiungere gli altri ingredienti ed impastare per 30 sec. a vel. 6 + 1 min. a vel. SPIGA. Fare le treccine, ognuna con tre cilindretti di pasta e lasciarle lievitare per 2 ore circa.Spennellare con il latte e lo zucchero e mettere in forno preriscaldato a 200° per 20 min. circa.

TORTA DI GRANO SARACENO
250 g di farina di grano saraceno, 250 g di burro morbido, 250 g di nocciole, 250 g di zucchero, una bustina di lievito, una bustina di zucchero vanigliato, 8 uova, 2 mele sbucciate, qualche goccia di succo di limone, sale, marmellata di mirtillo rosso a piacere, zucchero a velo, panna montata.
Inserite nel boccale le nocciole: 20 sec vel 7 e mettetele da parte. Posizionate la farfalla e mettete 8 albumi: 2 min 40° vel 2-3 e metteteli da parte. Inserite nel boccale le mele con qualche goccia di limone: 10 sec vel 7 e mettetele da parte. Posizionate la farfalla e mettete tuorli,, zucchero, burro, zucchero vanigliato, sale: un min e 1\2 vel 2. Aggiungete dal foro del coperchio con lame in movimento vel 6 farina, nocciole, mele e lievito: un min vel 6 e un min e 1\2 vel spiga. Versate il composto in una capiente terrina e unite delicatamente gli albumi a neve. Ungete e infarinate una tortiera di 28 cm, versate il composto e cuocete in forno preriscaldato a 180° per 50 min. Quando sarà freddo tagliatelo a metà e farcitelo con la marmellata. Servite la torta cosparsa di zucchero a velo e guarnita di panna montata.

GELATO MOU
Questa è anche la ricetta del famoso"Dulce de leche" (dolce di latte) argentino.Ingr; 1 lt. di latte,300gr. di panna fresca, 275gr. di zucchero,1 cucchiaino e mezzo di bicarbonato di sodio, una stecca di vaniglia. Aprire la stecca di vaniglia da un'estremità all'altra in senso verticale in modo che ne fuoriesca completamente l'aroma e inserirla nel boccale insieme a tutti glia altri ingredienti; 2ore 70° vel.1. Far freddare, togliere la stecca di vaniglia e mettere in freezer.Al momemto di servire mantecare per pochi secondi a vel.4/5. E' davvero squisito. Per chi volesse ottenere invece il dolce di latte argentino si deve far cuocere il tutto a bagno maria per 3 ore mescolando di tanto in tanto, la miscela assumerà una colorazione ambrata sempre più intensa riducendosi notevolmente di volume. Buon lavoro!!!Anna Maria Canestri

PASTA PER STRUDEL
PROVA COSI': (dal libro per le torte) 250 gr. farina - 50 gr burro morbido - 1 uovo - 50 gr. di acqua - un pizzico di sale Inserisci nel boccale acqua burro e sale 1MIN. 40° VEL. 1. Unisci dal foro con lame in movimento vel. 5 la farina e l'uovo a VEL. 5 per 30SEC. Lascia riposare per circa 30MIN. Oppure prova così (consiglio della mia presentatrice: 250 gr. farina - 50 gr. burro morbido - 1 uovo - 1/2 misurino d'acqua - un pizzico di sale. Metti tutti gli ingredienti nel boccale per 10 SEC. VEL. 4 poi portare a VEL. SPIGA per 30 o 40 SEC. Lascia riposare la pasta per circa 20MIN.

STRUDEL DI MELE ALLA VIENNESE (WIENER APFELSTRUDEL):
Per l'impasto: 200 gr. Di farina, 80 gr. Di di acqua tiepida 20 gr. Di olio di oliva extravergine mezzo cucchiaio di aceto bianco un pizzico di sale.Per il ripieno: 5 mele renette 1 limone 30 gr. Di rhum 50 gr. Di uva sultanina imbevuta nel rhum, 30 gr. Di pinoli 60 gr. Di zucchero 50 gr. Di pane grattugiato una noce di burro polvere di cannella q.b.Mettere tutti gli ingredienti nel boccale 30 sec. A vel 3 e 1 min a spiga. Unire bene l'impasto spennellarlo con l'olio e farlo riposare coperto tra due piatti caldi per 30 min. a temperatura ambiente. Infarinare bene un canovaccio e stendere la sfoglia sottilissima con il matterello. In ultimao entrare con le mani tra canovaccio e sfoglia e tirarla il più sottile possibile (aggiustare le parti rimaste più alte). Per il ripieno: Sbucciare le mele e tagliarle a fettine sottilissime, spruzzarle col succo di limone. Il rhum e la buccia di limone. Lasciare riposare per 10 minuti. Unire uva, pinoli zucchero e cannella. Rosolare nel boccale il pane grattugiato e il burro 4 min. a 90° vel 1. versare sulla metà della sfoglia il pane e il ripieno e arrotolate lo strudel su se stesso servendosi del canovaccio, chiuderlo bene ai bordi e comprimere le estremità. Sistemare lo

strudel su una teglia da forno ricoperta da carta e spennellarlo col burro fuso. Cuocere in forno preriscaldato a 180° gr. Per 50 min. circa

GELATO ALLA FRUTTA CON YOGURT

Riviste 2000. Ingr: 100 g di zucchero, 10 cubetti di latte surgelato, 10 cubetti di yogurt surgelato, 10 fragole surgelate, 1\2 banana surgelata, una mela tagliata a pezzi e surgelata, un albume. Inserite lo zucchero nel boccale: 20 sec vel 9. unite tutti gli altri ingredienti: 30 sec vel 6 spatolando e un minuto vel 9

TORTA MERINGATA

100gr. di albume a temp.ambiente, 320gr. di zucchero semolato (non superare mai la dose di 180gr. di albume con relativo zucchero ricalcolato in proporzione)perchè si rischia di mettere troppo sotto sforzo il motore. Inserire len boccale l'albume, lo zucchero semolato e un pizzico di sale: 2 min 40° vel.2. Al termine togliere la temperatura e proseguire sempre a vel.2 per altri 8/10/12 min.(il tempo può variare in funzione della freschezza delle uova), comunque in genere bastano 8 min. e a volte l'apparecchio si ferma anche prima come se stesse sotto sforzo e questo perchè l'albume si è addensato a sufficienza. Con una sacca da pasticcere mettere una parte del composto lavorandolo a spirale in una teglia antiaderente (o di carta tipo Cuki o in silicone)alzando con altri giri il bordo esterno e l'altra parte in un'altra teglia lavorandolo di nuovo a spirale questa volta soltanto sul fondo della teglia(questo sarà il coperchio della torta). Cuocere in forno a 100° per un'ora se il forno è ventilato e per 2 ore se il forno è statico.A parte lavorare 1 uovo, 100gr. di zucchero, 250gr. di panna fresca, 500gr. di panna vegetale proseguendo come per la coppa del nonno(vedi libro base). Volendo si può aromatizzare questa crema con un pò di nescafè come ho fatto io, oppure con limone o vaniglia o con qualsiasi altro gusto. Una volta freddata la meringa mettere la crema ottenuta nel disco col bordo alto e coprire con l'altro disco di meringa e porre in freezer per almeno 3-4 ore. Togliere dal freezer qualche minuto prim

PASTA FROLLA ALL'OLIO
300gr di farina
100gr di zucchero di canna
100gr di olio d'oliva fruttato leggero
1 uovo e 1 tuorlo
2/3 cucchiai di acqua fredda
1 pizzico di sale
buccia grattuggiata di un limone
Impastate tutti gli ingredienti insieme tranne l'acqua,
Se si forma una palla è inutile aggiungere l'acqua altrimenti mettetela un cucchiaio per volta fino a che non si ottenga una palla consistente e liscia.
Far riposare in frigo almeno mezz'ora.
Nel frattempo io ho fatto un po' di marmellata di pesche gialle nella seguente dose:
650 gr di pesche pulite e tagliate a pezzetti
240 gr di zucchero di canna
Ho fatto bollire per circa 45 minuti.
Ho steso la pasta frolla in una teglia rettangolare e dopo averla bucherrellata sotto ho messo la marmellata di pesche.
N.B. Non ho fatto nessuna reticella di pasta sopra per due motivi....
1 perchè sopra dopo la cottura la guarnisco
2 perchè non no ancora comperato, ho solo scoperto ieri dell'esistenza, la reticella per formare la grata della crostata (però l'ho già ordinata a mia mamma.....come promessa di regalo logicamente)
L'ho fatta cuocere in forno per circa 40 minuti e poi l'ho fatta raffreddare.
Ho poi tagliato tre pesche a spicchi e le ho fatte cuocere al vapore con due cucchiai di zucchero di canna.
Le pesche al vapore le ho poi messe sopra la crostata con un giro della teglia e poi ho riempito il resto con dei mirtilli in modo da coprire tutta la superficie.
Ho poi messo sopra tutto il sughetto che avevano fatto le pesche al vapore.
L'ho lasciata ancora un paio di orette in frigo in modo che i gusti si amalghimino e poi l'ho servita con successo.

MARMELLATA DI PESCHE

ING: 1 cucchiaio di uva passa, 3 cucchiai liquore alla pesca, 550 g pesche già pulite, una mela sbucciata e privata del torsolo, 1 cucchiaio di succo di limone, 300 g di zucchero.
Inzuppare l'uva passa nel liquore. Inserire nel boccale le pesche pulite e la mela a pezzi. Cuocere 15 min 100° vel 4 Aggiungere zucchero e cuocere per latri 10 min 100° vel 4.

Aggiungere uva passa con liquore e mescolare 20 min vel 1. Versare nei vasetti e lasciar riposare 1 settimana prima di consumarla.

GELATO ALLE MELE

tratta dalle mie fotocopie. 250 di panna 150 zucchero 5 mele verdi (pulite e congelate 1 limone pelato al vico e congelato 1 buccia di limone tagliata sottile (solo la parte gialla). inserire nel boccale lo zucchero e la buccia del limone 20 sec. turbo.unire le mele e il limone congelati lavorare spatolando a vel 4 poi far cadere a filo la panna prima a vel 5 poi a vel 8 fino a raggiungere la vel turbo

BISCOTTI ALLA RICOTTA

ricetta adattata. 250 gr.ricotta; 250 gr. di farina bianca; 100 gr. Burro morbido; 1 bustina lievito; un pizzico di sale; nutella o marmellata. Inserire nel boccale ricotta, farina, burro, lievito e sale. 20min. Vel.3. Togliere l'impasto e farlo riposare in frigo x 30min. Stendere una sfoglia e con un bicchiere ricavare dei cerchi. mettere un pò di nutella o marmellata e chiudere a raviolo. Infornare in forno caldo a 140° x 20-25 minuti. Spolverare abbondantemente di zucchero a velo

Frollini al limone

tratti dal libro torte e biscotti. Ingredienti: 110 gr. di burro morbido; 30 gr. di zucchero; scorza di 1 limone; 150 gr. di farina. Procedimento: Inserire nel boccale zucchero e scorza di limone: 20'' vel. Turbo. Aggiungere tutti gli altri ingredienti: 20'' vel. 4. Stendere una sfoglia di circa 3 mm. di spessore e con gli appositi stampini ritagliare i biscotti. Sistemarli su una placca foderata con carta forno e cuocerli in forno preriscaldato a 160° per 15' circa, finchè i biscotti si presentitno dorati. La dose può essere raddoppiata e si possono conservare per una decina di giorni in una scatola a chiusura ermetica.

TORTA DI MELE DELLA NONNA MALCHUS

Dal sito tedesco Apfelbreikuchen Oma Malchus Impasto:250 gr. Burro,170 gr. Zucchero,1 pizzico di sale,1 bustina vanilina, 6 Uova, 500 gr Farina, 1 Bustina lievito per dolci Farcitura: 1 Kg. Mele, 1 Pizzico di cannella, 1 bustina zucchero vanigliato, 70 gr. zucchero, 1 pizzico di sale per decorare: Uvetta passa e zucchero a velo
Far sciogliere il burro 1 Min/40°/Vel. 2. Unire tutti gli altri ingredienti per l'impasto, 20 sec. a Vel 4 spatolando. Mettere 1/3 dell'impasto in un sacco da pasticciere, il resto stenderlo su una teglia bassa da forno ca. 40 X 50 imburrata e cosparsa con pane grattugiato, aiutandosi con una spatola bagnandola di tanto in tanto. Mettere tutti gli ingredienti per la farcitura 20 sec. a Vel. 6 nel contenitore, poi 5 Min. 100° a Vel 3 e lasciare raffreddare. Spalmare la farcitura sull'impasto cospargere di uvetta passa. Con la pasta nel sacco formare una grata sulla farcitura. Mettere in forno a 175° per ca. 30 minuti finche sarà dorata. Sfornare e cospargere con zucchero a velo. Alle Mele possono essere sostituite le pere.

SPUMA DI FRAGOLE IN COPPA

Riviste 2000. Ingr (x 4\5 pers.)300 g di fragole, 200 g di panna fresca da montare, 2 albumi, 60 g di zucchero, 2 cucchiai di pistacchi tritati grossolanamente, 5 g di colla di pesce, 2 cucchiai di meringhe sbriciolate, un cucchiaino di succo di limone. Ammollate la colla di pesce in una tazza d'acqua tiepida e succo di limone. Montate la panna ben fredda nel boccale a vel 3 con la farfalla. Travasate in una ciotola grande e tenetela in frigo. Mettete nel boccale 3 fragole e la colla di pesce ben strizzata: 2 min 40° vel 4. Aggiungete lo zucchero e le rimanenti fragole (meno 4 che serviranno per decorare): vel 6\7 per 30 sec. Travasate in una ciotola. Sciacquate il boccale, montate gli albumi a neve e travasateli nella ciotola con la panna aggiungendo anche il frullato di fragole. Versate la spuma di fragole nelle singole coppette e tenetele in frigo per 2 ore. Al momento di servire decorate con pistacchi tritati, meringhe sbriciolate e le fragole tagliate a metà.

TIRAMISU AL COCCO E CIOCCOLATO

Dose per 4 persone: 8 panetti di Philadelphia (si possono sostituire con il mascarpone), 150 gr di zucchero, 4 uova 50 gr di cacao amaro, 200 gr di savoiardi, 50 gr di cocco essiccato grattugiato un bicchiere di rum. Esec. Montare gli albumi a neve e al termine unire zucchero e tuorli, 2 min. vel. 3. Unire delicatamente mascarpone e ½ bicchiere di Rhum. 20 sec. vel.2, lavorare il composto per ancora 1 min. a vel 2. La crema ottenuta è da dividere in 2 parti, ad una spargere sopra il cacao (alla fine) nell'altra il cocco essiccato. Al resto dello zucchero aggiungere ½ bicchiere d'acqua e ½ bicchiere di Rhum, fare bollire il liquido per qualche minuto; dopo averlo fatto raffreddare inzuppare i savoiardi, che disporrete sul fondo di una gran coppa. Distribuirvi sopra la crema al cocco, poi fare un altro strato con i savoiardi inzuppati di sciroppo che ricoprirete di nuovo con la crema di cioccolato. Porre la coppa in frigo per almeno 2 ore prima di servire.

TORTA DI COCCO
x 6. Ingr.: 150 gr. di farina di cocco, 150 gr. di zucchero, 3 uova, 100 gr. di burro morbido, 50 gr. di fecola di patate, 1 bustina di vanillina, scorza di ½ limone, 1 cucchiaio di rhum, 1 bustina di lievito, 1 pizzico di sale. Esec.: Inserire nel boccale zucchero e scorza di limone: 10 sec. vel. 9. Unire tutti gli altri ingredienti tranne il lievito: 20 sec. vel. 6 ed aggiungere il lievito: 10 sec. vel. 6 spatolando. Versare il composto in una tortiera (diam. 24 cm.), imburrata ed infarinata e cuocere in forno caldo a 160° per 20 min. e a 180° per 15 min. circa.

CIAMBELLINE
Ingr.: 500 gr. di farina, 200 gr. di zucchero, 180 gr. di olio, 2 uova, ½ mis. di vino bianco, ½ bustina di lievito, scorza di un limone Esec.: Inserire nel boccale zucchero e scorza di limone: 30 sec. vel. Turbo. Unire uova, olio, vino bianco, farina e lievito: 1 min., vel. 6, spatolando. Rovesciare l'impasto e lasciarlo riposare per 15 min. Staccare piccoli pezzetti di pasta, ricavarne dei cilindretti e con questi formare delle ciambelline. Spolverizzare la superficie delle ciambelline con lo zucchero e disporle su una placca coperta da carta da forno. Cuocere in forno preriscaldato a 200° per 20 min.

BISCOTTI SABLE'
Ingr.: 300 gr. di farina, 150 gr. di zucchero, 125 gr. di burro morbido, 3 tuorli, 2 cucchiai di latte, 2 cucchiai di maraschino, 1 pizzico di sale. Esec.: Inserire nel boccale prima la farina, poi tutti gli altri ingredienti: 30 sec. vel. 3 e 10 sec. vel. 6. Lasciare riposare l'impasto in frigorifero per 20 min. Stendere l'impasto, dello spessore di 1 cm. circa, su un piano infarinato. Ricavare i biscotti con formine a piacere e cuocerli in forno preriscaldato a 160° per 15 min. circa

TRONCHETTO DI CASTAGNE E NOCI
Ingr: 750 gr di castagne, 125 gr di burro, 125 gr di zucchero, 100 gr cioccolato fondente, 10 noci. Esecuzione: mentre bollite le castagne intere, riducete lo zucchero in polvere 30 sec a vel. Turbo e mettetelo da parte. Pelate le castagne e fatene un purè 1 min. vel. 6. Fate fondere il cioccolato 30 sec a vel.8 e poi 1,5 min vel.3. Aggiungete tutti gli altri ingredienti (tranne le noci) e mescolate 1 imin. Vel.3. versate su una carta da forno imburrata, dategli la forma di un tronchetto, striate i fianchi con la forchetta. Decorate con le noci divise a metà. Deponete in frigo.

MIGLIACCIO
x 8. Ingr.: 300 gr. di latte, scorza di 1 limone, 40 gr. di burro morbido, 1 pizzico di sale, 60 gr. di semolino, 6 uova, 300 gr. di ricotta, 300 gr. di zucchero, 1 cucchiaio di anice, 1 fila di aroma mille fiori Esec.: Inserire nel boccale latte, burro, scorza di limone e sale: 6 min., 90°, vel. 4. Aggiungere il semolino: 1 min. e ½ 90°, vel. 4. Unire le uova, ricotta, zucchero e aromi: 40 sec. vel. 6 e 2 sec. vel. Turbo. Versare il composto in una teglia (diam. 26 cm.), imburrata ed infarinata e cuocere in forno caldo a 180° per 55 min. circa. Servire freddo cosparso di zucchero a velo

BISCOTTI AL CACAO
Ingr.: 1 dose di pasta frolla, 50 gr. di cacao Esec.: Preparare la frolla aggiungendo all'impasto il cacao. Stenderlo, dello spessore di ½ cm. circa, su un piatto infarinato. Ricavare tante formine a piacere, disporle sulla placca da forno ricoperta di carta forno e cuocere in forno preriscaldato a 160° per 15 min. circa. Staccarli dalla carta da forno quando sono ancora tiepidi.

CENCI
Ingr.: 200 gr. di farina, 2 uova, 1 cucchiaio di olio, 1 cucchiaio di grappa, 2 cucchiaini di zucchero, 1 pizzico di sale Esec.:Inserite tutti gli ingredienti nel boccale: 30 sec., vel. 5 spatolando. Far riposare l'impasto per 30 min. circa. Tirare una sfoglia piuttosto sottile e tagliarla a rombi irregolari. Friggere in abbondante olio bollente. Scolare con un mestolo forato e cospargere di zucchero a velo.

CHIACCHERE DELL'ELVIRA
Ingr.: 250 gr. di farina, 200 gr. di panna liquida, 1 cucchiaio di zucchero, 1 pizzico di sale Esec.: inserite tutti gli ingredienti nel boccale: 20 sec. vel. 6. Lasciare riposare l'impasto per 1 ora circa. Tirare una sfoglia piuttosto sottile, tagliarla in tante strisce regolari, annodarle e friggerle in olio bollente. Scolarle con un mestolo forato e cospargerle con zucchero a velo

TORTA SABBIOSA
x 8. Ingr.: 150 gr. di farina, 150 gr. di fecola di patate, 300 gr. di burro morbido, 300 gr. di zucchero, 4 uova,1 bustina di lievito, 1 pizzico di sale. Esec.: Montare a neve gli albumi e metterli da parte. Inserire nel boccale burro e zucchero: 1 min., vel. 3 e aggiungere uno per volta i tuorli: 1 min. vel. 3. Unire farina, fecola e lievito: 1 min. e vel. 3. Incorporare

delicatamente aiutandosi con la spatola, gli albumi e versare l'impasto in una teglia (diam. 26), imburrata ed infarinata. Cuocere in forno preriscaldato a 180° per 30 minuti. E' ottima servita fredda, spolverizzata di zucchero a velo

FOCACCIA DI MIRTILLI
x 6. Ingr.: 200 gr. di farina, 600 gr. di mirtilli, 120 gr. di zucchero, 3 uova, 40 gr. di burro morbido, 250 gr. di latte, 30 gr. di zucchero a velo, scorza grattugiata di un limone, 1 bustina di lievito. Esec.: Lavare e asciugare i mirtilli e disporli in una teglia (diam. 20 cm.), imburrata. Inserire nel boccale le uova, 10 sec. vel. 8 e aggiungere tutti gli altri ingredienti: 1 min. vel. 9. Versare l'impasto sui mirtilli e cuocere in forno preriscaldato a 108° per 40 minuti. Sfornare e cospargere di zucchero a velo. Servire fredda

TORTA DI FRUTTA

100 gr di zucchero, 2 uova, 250 gr di farina, aroma di arancio, mezza bustina di lievito, burro e pangrattato solo per infarinare la tortiera, 1kg di frutta di stagione a scelta,2 dl di latte montare prima le uova, aggiungere la farina e il latte, quindi il lievito per dolci, incorporare la frutta tagliata a pezzi, mettere nella tortiera e cuocere per un'ora a 180 gradi. spolverizzare di zucchero a velo.